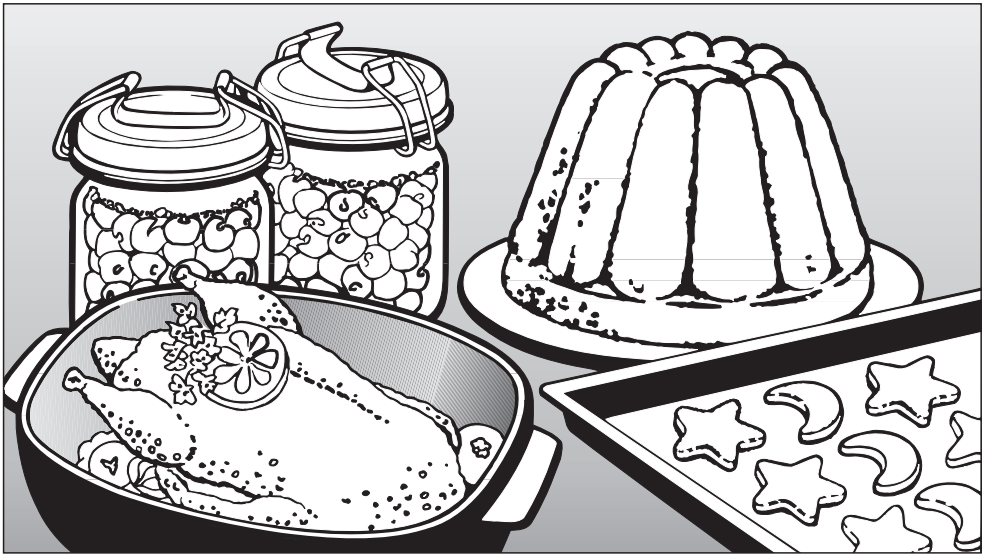
Miele

Sempre meglio

Istruzioni d'uso e di montaggio



Forno
H 5681 B

Informazioni importanti sulla garanzia al capitolo "Servizio clienti"

it - IT

Prima di installare e mettere in funzione l'elettrodomestico, leggere **assolutamente** le istruzioni per l'uso e il montaggio per evitare di danneggiare il prodotto o di mettere a rischio la propria sicurezza.

M.-Nr. 07 837 370

Indice

Istruzioni di sicurezza e avvertenze 6
Il Vostro contributo alla tutela dell'ambiente 11
Descrizione 12
Dotazione 13
Funzionamento del forno 13
Sensore automatico 13
Dispositivi di sicurezza 13
Blocco 13
Spegnimento di sicurezza 13
Ventola di raffreddamento 13
Sportello ventilato 13
Dispositivi a basso consumo energetico 14
Modalità d'uso 15
Cottura con vapore 15
Allegato con ricette "Cottura con vapore" 15
Superfici in PerfectClean 15
Superfici con smalto catalitico 15
Accessori 16
Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione 16
Guide estraibili FlexiClip 17
Montaggio delle guide estraibili FlexiClip 17
Spostare le guide estraibili FlexiClip 18
Sonda termometrica 18
Leva di apertura 18
Tubo in plastica con fermo 18
Miele@home 19
Visualizzare informazioni 19
Accessori su richiesta 19
Il futuro è già a casa 19
Comandi 20
Tasti sensore 20
Display 21
Menù principale 21
Simboli 22
Funzioni 24

Indice

Prima messa in funzione 26
Immettere le impostazioni di base 26
Pulizia e primo riscaldamento 27
Programmi automatici 28
Programmi automatici 28
Uso manuale 29
Uso manuale esteso 30
Scegliere la modalità d'uso 30
Modificare la temperatura 30
Durata/Ora di avvio/Fine (dispositivo automatico di spegnimento) 31
Uso del dispositivo automatico di spegnimento 31
Uso del dispositivo automatico di spegnimento con posticipo dell'avvio 32
Svolgimento di un procedimento di cottura con dispositivo automatico di spegnimento 32
Modificare o cancellare tempi immessi 33
Modificare la fase di riscaldamento 33
Preriscaldare il forno 34
Usare la funzione di riduzione dell'umidità 35
Modificare la funzione 35
Programmi personalizzati 36
Menù "Programmi personalizzati" 36
Creare programmi personalizzati 37
Richiamare i programmi personalizzati 37
Cottura con vapore 38
Programmi automatici 39
Cottura "notturna" 39
Modalità "Cottura con vapore" 40
Numero e tempistica delle immissioni di vapore 40
Usare la modalità "Cottura con vapore" 41
Evaporazione acqua residua 42
Aspirazione dell'evaporazione dell'acqua residua 42
Eseguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua 42
Interrompere il processo di evaporazione dell'acqua residua 43
Decalcificare 43
Timer 🔔 44

Indice

Impostazioni 45
Lingua 45
Orologio 46
Display 46
Formato ora 12h/24h 46
Impostare 46
Illuminazione 46
Menù principale 47
Catalizzatore 47
Funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento 48
Fase di riscaldamento 48
Start 48
Temperature proposte 49
Display 49
Contrasto del display 49
Luminosità 49
Volume 50
Segnali acustici 50
Frequenza 50
Acustica tasti 50
Sicurezza 51
Blocco 51
Blocco durante il funzionamento 51
Unità di misura 52
Temperatura 52
Rivenditori 52
Impostazioni di serie 52
Indicazioni per organismi di controllo 53
Pietanze test secondo EN 60350 53
Classe di efficienza energetica secondo la norma EN 50304 53
Pulizia e manutenzione 54
Frontale dell'apparecchio 54
Accessori 55
Teglia, teglia universale 55
Griglia, griglie di introduzione 55
Sonda termometrica 55
Guide estraibili FlexiClip 55
Lubrificare le guide 56

Indice

Vano cottura 57
Guarnizione, lato interno dello sportello 57
Smalto trattato con PerfectClean 58
Smalto catalitico 60
Rimuovere lo sportello 61
Smontare lo sportello 62
Rimontare lo sportello 65
Rimuovere le guide estraibili FlexiClip 66
Estrarre le griglie di introduzione 66
Rimuovere la parete posteriore 67
Abbassare la resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill 67
Decalcificare 68
Momento di avvio del procedimento di decalcificazione 68
Procedimento di decalcificazione (panoramica) 68
Preparare il procedimento di decalcificazione 69
Eseguire decalcificazione 69
Guasti e anomalie 71
Servizio Clienti 74
Accessori su richiesta 75
Allacciamento elettrico 77
Schemi d'incasso 78
Dimensioni dell'apparecchio e della nicchia 78
Misure dettagliate del frontale dell'apparecchio 79
Incasso del forno 80

Questo forno è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. L'uso improprio può provocare danni a cose e/o persone.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di mettere in funzione il forno poiché contengono importanti indicazioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. Osservandole si evitano pericoli per le persone e danni materiali.

Conservare le istruzioni d'uso e consegnarle anche a eventuali altri utenti.

Uso previsto

▶ Questo forno è destinato esclusivamente all'uso domestico, o simile al domestico qualora installato in ambienti lavorativi come ad esempio:

– negozi, uffici o ambienti di lavoro analoghi
– alberghi, pensioni e strutture ricettive similari, solo per l'utilizzo da parte dei clienti.

▶ Il forno deve essere utilizzato sempre nei limiti del normale uso domestico, non per uso professionale, per cuocere, arrostire, grigliare, scongelare pietanze e per preparare alimenti per la successiva conservazione.
Qualsiasi altro impiego non è ammesso. Miele non risponde di danni causati da un uso diverso da quello previsto o da impostazioni sbagliate dell'elettrodomestico.

▶ Coloro, che per incapacità fisica, sensoriale o psichica, per inesperienza, nonché non conoscenza non sono in grado di utilizzare autonomamente con sicurezza il forno possono metterlo in funzione solo se sorvegliati e istruiti da persone competenti.

Bambini in casa

▶ Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del forno. Non permettere che vi ci giochino.

▶ I bambini possono usare il forno solo se è stato loro chiaramente spiegato il funzionamento, in modo tale che lo usino senza alcun rischio. È importante che sappiano riconoscere i pericoli che possono derivare da un uso scorretto.

▶ Impedire ai bambini di toccare l'apparecchio mentre è in funzione. Lo sportello in vetro, il pannello comandi e lo sfiato del vano cottura dell'apparecchio diventano caldi. La pelle dei bambini è molto più delicata rispetto a quella degli adulti. Pericolo di ustioni.

Sicurezza tecnica

▶ Lavori di installazione e manutenzione devono essere eseguiti da personale autorizzato dal produttore.
A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono sussistere pericoli gravi per l'utente. La casa produttrice non risponde di questo tipo di danni.

▶ Prima di procedere all'incasso controllare se il forno presenta eventuali danni visibili. Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato, perché può mettere a rischio la propria sicurezza.

▶ La sicurezza elettrica è garantita solo se il forno è allacciato a un regolare collegamento a terra. Assicurarsi che questa condizione sia verificata; si tratta di una sicurezza fondamentale. In caso di dubbi, far controllare l'impianto da un tecnico specializzato.
La casa produttrice non risponde dei danni (ad es. scossa elettrica) causati dalla mancanza o dall'interruzione del conduttore di messa a terra.

▶ Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica confrontare assolutamente i dati di allacciamento (tensione e frequenza) indicati sulla targhetta con quelli della rete elettrica.
Se i dati non dovessero corrispondere è possibile che l'apparecchio si danneggi. In caso di dubbi, rivolgersi a un elettricista.

▶ Non allacciare il forno alla rete elettrica con prolunghe o prese multiple, perché non garantiscono la necessaria sicurezza (ad es. rischio di surriscaldamento).

▶ Per questioni di sicurezza, il forno deve essere usato solo se incassato.

▶ Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio.
L'eventuale contatto con parti sotto tensione o la modifica delle strutture elettriche o meccaniche possono essere pericolosi e causare anomalie di funzionamento.

▶ Riparazioni da effettuare sull'apparecchio quando è ancora in garanzia possono essere eseguite solo dall'assistenza tecnica autorizzata dalla casa produttrice altrimenti questo diritto decade.

▶ Per eseguire i lavori di installazione e di manutenzione nonché di riparazione staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. L'apparecchio è staccato dalla rete elettrica solo se:

– l'interruttore generale dell'impianto elettrico è disinserito,
– i fusibili dell'impianto elettrico sono completamente svitati,
– il cavo di allacciamento è staccato dalla rete elettrica;
  per staccarlo dalla rete non tirare il cavo, bensì afferrare la spina.

▶ Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi con ricambi originali Miele; solo usando pezzi di ricambio originali la casa produttrice garantisce il rispetto degli standard di sicurezza.

▶ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo speciale da personale tecnico autorizzato Miele.

▶ L'incasso e il montaggio di questo apparecchio in luoghi non stazionari (per es. navi) possono essere effettuati solo da personale tecnico qualificato che garantisca i presupposti per un utilizzo dell'apparecchio conforme ai requisiti di sicurezza.

Uso corretto

Attenzione: pericolo di ustioni.
Nell'area del forno le temperature sono molto elevate.

▶ Si consiglia quindi di usare presine o manopole per introdurre o togliere alimenti molto caldi e quando è necessario intervenire all'interno del vano di cottura. Fate attenzione soprattutto alla resistenza superiore ovvero del grill. Pericolo di ustioni.

▶ Rimanere sempre nelle vicinanze dell'apparecchio quando si utilizzano grassi e oli. Oli e grassi possono incendiarsi facilmente. Pericolo d'incendio.

▶ Attenersi ai tempi consigliati usando le funzioni "Grill grande", "Grill piccolo" e "Grill ventilato". La durata eccessiva dei procedimenti può causare l'essiccazione o addirittura l'autocombustione della pietanza. Pericolo d'incendio.

▶ Non usare le funzioni "Grill grande", "Grill piccolo" e "Grill ventilato" per rifinire la cottura di pane e panini e per essiccare fiori o erbe. Pericolo d'incendio. Usare invece la funzione "Thermovent plus" o "Calore superiore/inferiore".

▶ Per la preparazione di determinati alimenti spesso viene usato alcol. Questo evapora ad alte temperature. Tenere presente che il vapore alcolico può eventualmente incendiarsi a contatto con resistenze calde. Pericolo d'incendio.

▶ Coprire sempre le pietanze che vengono conservate in forno. L'umidità che deriva dalle pietanze potrebbe corrodere l'apparecchio. Inoltre si evita che le stesse possano essiccarsi.

▶ Non spegnere l'apparecchio se si desidera sfruttare il calore residuo per tenere in caldo le pietanze.
Mantenere la funzione impostata e selezionare la temperatura più bassa.
Non spegnere in nessun caso l'apparecchio. L'umidità nel vano di cottura aumenta e l'acqua di condensa
– potrebbe corroderlo.
– potrebbe danneggiare pannello comandi, piano di lavoro e il mobile in cui il forno è incassato.

▶ Non coprire il fondo del vano cottura con fogli di alluminio usando la funzione "Calore superiore/inferiore" "Calore inferiore" e "Cottura intensa".
Il calore ristagnante potrebbe danneggiare lo smalto.
Per lo stesso motivo non appoggiare padelle, pentole o teglie sul fondo del vano di cottura.
Usando una teglia di un'altra marca fare attenzione che la distanza tra il bordo inferiore della teglia e il fondo del vano di cottura sia di almeno 6 cm.

▶ Non versare mai acqua fredda direttamente sulla teglia, sulla teglia universale oppure nel vano di cottura se le superfici sono ancora molto calde. Il vapore acqueo potrebbe causare ustioni. Lo sbalzo di temperatura potrebbe danneggiare lo smalto.

▶ Assicurarsi che gli alimenti vengano sempre riscaldati a sufficienza.
Eventuali germi presenti negli alimenti vengono soppressi solo a una temperatura sufficientemente alta (> 70 °C) e con tempi di azione sufficientemente lunghi (> 10 min). In caso di dubbio lasciare la pietanza in forno qualche minuto in più affinché si riscaldi sufficientemente.
E' inoltre importante che la temperatura venga distribuita uniformemente. Allo scopo voltare o mescolare le pietanze.

▶ Usare solo stoviglie in plastica termoresistente adatta all'uso nel forno. Altri tipi di plastica possono fondere se le temperature sono particolarmente alte. Il forno potrebbe subire dei danni.

▶ Non usare l'apparecchio per preparare conserve in scatola o per riscaldarle. Si genera una sovrappressione e i contenitori possono scoppiare. Pericolo di ferirsi e di danneggiare l'apparecchio.

▶ Non trascinare sul fondo del vano cottura oggetti, come per esempio pentole e padelle. La superficie del fondo potrebbe danneggiarsi.

▶ Non appoggiarsi o sedersi sullo sportello aperto dell'apparecchio e non appoggiarvi oggetti pesanti. Accertarsi che tra lo sportello e il vano di cottura non rimanga incastrato nulla. Il forno potrebbe subire dei danni.
La portata massima dello sportello è di 15 kg.

▶ Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. Le temperature elevate possono causare l'incendio di oggetti facilmente infiammabili situati nelle immediate vicinanze.

Accessori

▶ Gli accessori possono essere installati o montati sull'apparecchio solamente se espressamente autorizzati da Miele. Se si montano altri accessori, il diritto alla garanzia e a prestazioni in garanzia per vizi e/o difetti del prodotto decade.

▶ Usare solo la sonda termometrica originale Miele. Se è necessario, sostituirla esclusivamente con il ricambio originale. Il prodotto è eventualmente reperibile presso i negozi autorizzati e i centri di assistenza Miele.

La casa produttrice non è responsabile per danni causati dall'inosservanza delle indicazioni per la sicurezza e delle avvertenze.

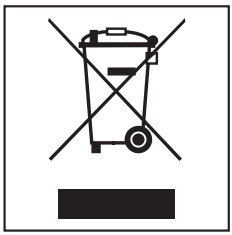
Smaltimento dell'imballaggio

L'imballaggio ha lo scopo di proteggere la merce da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante le operazioni di trasporto. I materiali utilizzati per l'imballaggio sono riciclabili, per cui selezionati secondo criteri di rispetto dell'ambiente e di facilità di smaltimento finalizzata alla reintegrazione dei materiali nei cicli produttivi.

Riciclare i componenti consente da un lato di risparmiare materie prime e dall'altro di ridurre il volume dei rifiuti. Tale meccanismo permette da un lato di ridurre il volume degli scarti mentre dall'altro rende possibile un utilizzo più razionale delle risorse non rinnovabili.

Smaltimento rifiuti apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE),

ai sensi del Decr. Legisl. 25 luglio 2005, n. 151 in attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Il simbolo del cassonetto barrato indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

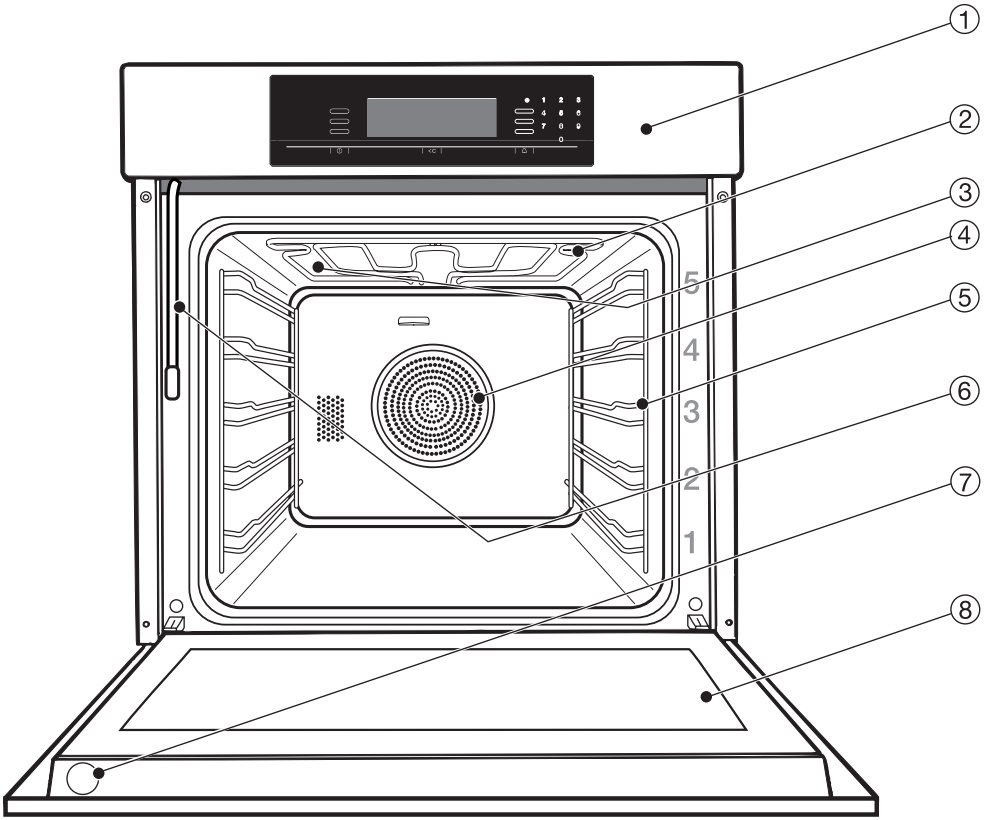
L'utente dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Per la gestione del recupero e dello smaltimento degli elettrodomestici, Miele Italia aderisce al consorzio Ecodom (Consorzio Italiano Recupero e Riciclaggio Elettrodomestici).

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione di sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente. Si informi a riguardo presso il rivenditore di fiducia.

Accertarsi che fino al momento dello smaltimento la vecchia macchina venga tenuta fuori della portata dei bambini.

Descrizione

H 5681 B



① Pannello comandi

② Resistenza calore superiore / Grill con ricevitore per la sonda termometrica senza fili

③ Apertura per l'afflusso di vapore nella funzione "Cottura con vapore".

④ Parete posteriore con foro di aspirazione per ventola

⑤ Griglie di introduzione a cinque livelli

⑥ Tubo di aspirazione dell'acqua necessaria per la produzione di vapore

⑦ Vano per la sonda termometrica

⑧ Sportello

Funzionamento del forno

Oltre che per l'utilizzo delle diverse funzioni per cuocere, arrostire e grigliare, il comando elettronico del forno è predisposto per

- la visualizzazione dell'ora,
- il timer,
- la programmazione della durata dei procedimenti di cottura (dispositivo automatico di spegnimento),
- l'immissione di "Programmi personalizzati",
- l'uso di programmi automatici,
- la scelta di impostazioni individuali per l'apparecchio.

Sensore automatico

Questo sensore regola

- i tempi di cottura per i programmi automatici. Sul display appare la relativa indicazione.
- il funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento.

Dispositivi di sicurezza

Blocco

Il blocco impedisce che il forno possa essere utilizzato impropriamente da terzi, vedi capitolo "Impostazioni - Sicurezza".

Spegnimento di sicurezza

Lo spegnimento di sicurezza viene attivato se il forno rimane acceso per un periodo eccezionalmente lungo. La lunghezza del periodo dipende dal sistema di funzionamento impostato.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento viene attivata automaticamente con ogni procedimento di cottura. Grazie alla ventola le fumane calde derivanti dal vano cottura si mescolano con l'aria ambiente fredda e si raffreddano, prima che fuoriescano dalla fessura tra lo sportello del forno e il pannello comandi.

Dopo ogni procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa ancora per un po' affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.

Sportello ventilato

Lo sportello è costituito da un sistema aperto di lastre di vetro con superfici in parte riflettenti il calore.
Quando è in funzione il forno l'aria viene convogliata attraverso lo sportello per mantenere bassa la temperatura della superficie esterna.

Lo sportello può essere smontato per facilitare la pulizia.

Dispositivi a basso consumo energetico

Illuminazione

L'illuminazione del vano di cottura di serie è impostato per spegnersi 15 secondi dopo l'accensione, vedi capitolo "Impostazioni - Illuminazione".

Interruttore contatto sportello

L'interruttore di contatto si aziona automaticamente quando si apre lo sportello. Mentre è in corso un procedimento di cottura questo interruttore disattiva la resistenza di riscaldamento e, in base alla modalità, anche la ventola dell'aria calda. In questo modo si riduce la perdita di calore nel vano cottura se per esempio si irrora un arrosto. Contemporaneamente si accende la luce del vano.

Calore residuo

Per procedimenti di cottura con dispositivo automatico di spegnimento oppure con sonda termometrica il riscaldamento del vano si spegne autonomamente poco prima del termine del procedimento.

Viene sfruttato il calore residuo. Il calore presente è sufficiente per terminare il procedimento di cottura.
Sul display viene visualizzato "Fase risparmio energetico".

La ventola di raffreddamento e, a seconda della funzione, la ventola dell'aria calda rimangono in funzione.

Modalità a basso consumo energetico

Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico, se al termine di un programma automatico o di un procedimento di cottura con dispositivo automatico di spegnimento entro un tempo determinato non si effettua alcuna operazione.

Questo lasso di tempo dipende dalle impostazioni selezionate (modalità, temperatura, durata).

L'ora viene visualizzata oppure il display è oscurato, vedi capitolo "Impostazioni - Orologio - Visualizzazione".

Modalità d'uso

All'apparecchio è allegato questo manuale oltre alle istruzioni d'uso e di montaggio. Sono disponibili informazioni dettagliate relativamente ai seguenti argomenti:
- Programmi automatici
- Sonda termometrica
- Cuocere pane/dolci
- Arrostire
- Cottura a basse temperature
- Grigliare
- Scongelare
- Preparare conserve
- Preparazione di cibi pronti
- Ricette per i programmi automatici

Cottura con vapore

La funzione consente di ottimizzare i procedimenti di cottura di determinate pietanze, ad es. pane o carne, aggiungendo umidità.

"Cottura con vapore" è disponbile nei programmi automatici e quale modalità separata.

Allegato con ricette "Cottura con vapore"

Il libretto allegato alle presenti istruzioni d'uso e di montaggio contiene informazioni sui programmi automatici che prevedono aggiunta di vapore o sulla funzione "Cottura con vapore" e relative ricette.

Superfici in PerfectClean

Sono rivestiti in PerfectClean:
- vano cottura
- guide di introduzione
- teglia
- teglia universale
- griglia.

Le eccezionali proprietà antiaderenti di questo affinamento della superficie impediscono che le pietanze vi rimangano attaccate e ne facilitano la pulizia.

Anche le guide estraibili **FlexiClip** sono affinate in PerfectClean. L'affinamento dona un effetto cangiante alla superficie.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Superfici con smalto catalitico

La parete posteriore è rivestita con smalto catalitico grigio scuro, che elimina autonomamente spruzzi di olio e grasso a temperature elevate.

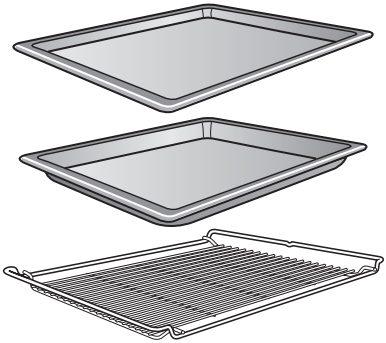
Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Accessori

Di seguito vengono descritti gli accessori di serie.

Altri accessori sono reperibili presso i rivenditori specializzati Miele o il servizio di assistenza (vedasi al capitolo "Accessori su richiesta").

Teglia, teglia universale con griglia e dispositivo antiestrazione

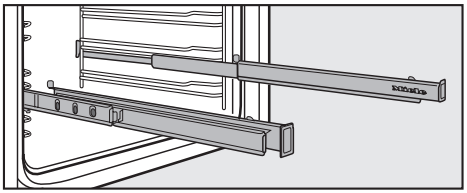


Teglia, teglia universale e griglia vengono introdotte nelle apposite guide del forno.

Teglia e griglia sono dotate di un dispositivo antiestrazione per evitare che possano fuoriuscire dalle guide se vengono estratte solo parzialmente.
Teglia e griglia possono essere estratte solo sollevandole.

Se si usa la teglia con la griglia, la teglia viene introdotta nelle guide e la griglia automaticamente sopra.

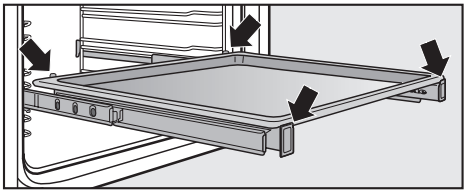
Guide estraibili FlexiClip

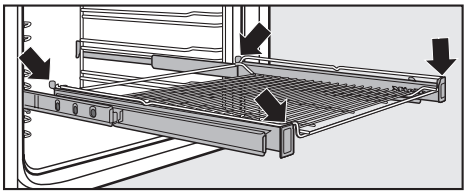


Le guide estraibili FlexiClip si possono agganciare a qualsiasi ripiano di introduzione e possono essere completamente estratte dal vano cottura.

Inserire completamente le guide prima di agganciarvi la teglia o la griglia.

Per evitare che la teglia o la griglia si ribaltino accidentalmente, assicurarsi che siano posizionate sempre all'interno dei naselli anteriori e posteriori delle guide.





La portata max. dei carrelli estraibili è di 15 kg.

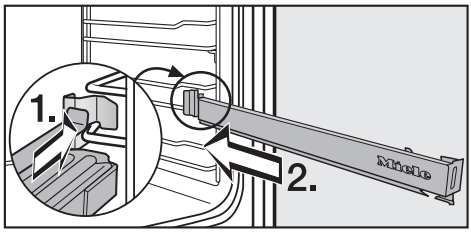
Montaggio delle guide estraibili FlexiClip

Il vano cottura non deve essere caldo. Pericolo di ustionarsi.

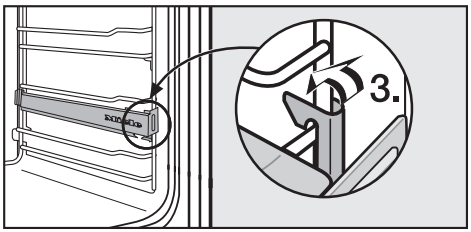
Le guide si fissano tra le due asticelle di un livello di introduzione.

Montare la guida con il logo Miele a destra guardando il vano forno.

Non estrarre completamente le guide per montarle.



- Agganciare la guida frontalmente, tra le asticelle di un livello di introduzione (1.) e spingerla verso il fondo del vano cottura (2.).



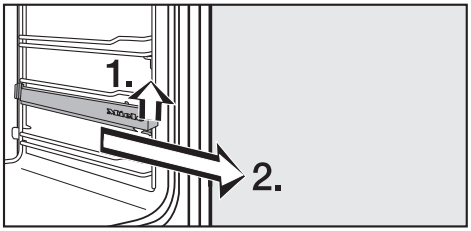
- Agganciare la guida sull'asticella inferiore del livello di introduzione (3.).

Se dopo il montaggio, dovessero bloccarsi, estrarle la prima volta con un po' di forza.

Spostare le guide estraibili FlexiClip

Il vano cottura non deve essere caldo. Pericolo di ustionarsi.

Smontare completamente le guide estraibili FlexiClip per posizionarle su un altro livello di introduzione.



- Sollevare le guide sulla parte frontale ed estrarle lungo le barre della griglia di introduzione.
- Montarle infine sul livello di introduzione desiderato, vedi capitolo "Dotazione - Montare guide FlexiClip".

Sonda termometrica

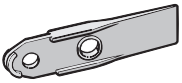
L'apparecchio è dotato di una sonda termometrica senza filo.

La sonda termometrica viene conservata nello sportello.

Dopo l'uso riporla in questo alloggiamento. Introdurre completamente la sonda per evitare che possa danneggiarsi chiudendo lo sportello.

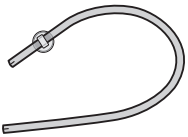
Per informazioni dettagliate sull'uso consultare l'allegato libretto "Modalità d'uso".

Leva di apertura



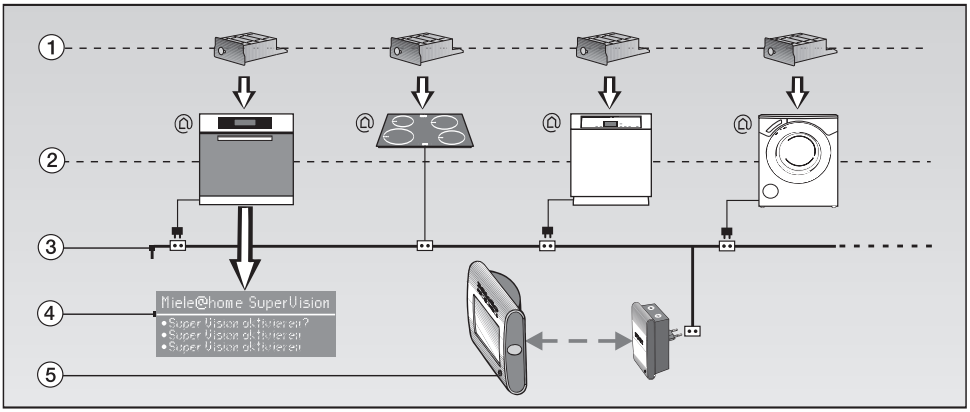
La leva serve per rimuovere la copertura dell'illuminazione.

Tubo in plastica con fermo



Accessorio indispensabile per decalcificare l'apparecchio.

Grazie al sistema Miele@home, gli elettrodomestici predisposti per la connessione inviano informazioni sul proprio stato e sullo svolgimento dei programmi a un visualizzatore ④ / ⑤ attraverso la rete elettrica ③.



Questo libretto di istruzioni si riferisce a un forno predisposto per la connessione ②, che può essere integrato nel sistema Miele@home attraverso un modulo di comunicazione ① disponibile come accessorio.

Visualizzare informazioni

– Elettrodomestico SuperVision ④
Sul display di alcuni elettrodomestici intercomunicanti è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici.

– InfoControl XIC 2100 ⑤
Il visualizzatore portatile permette di avere sotto controllo sia visivamente, sia acusticamente le informazioni degli elettrodomestici in tutta la casa e nelle immediate vicinanze.

I due apparecchi possono essere utilizzati anche contemporaneamente.

Accessori su richiesta

– Indispensabile: Modulo di comunicazione XKM 2000 SV ①

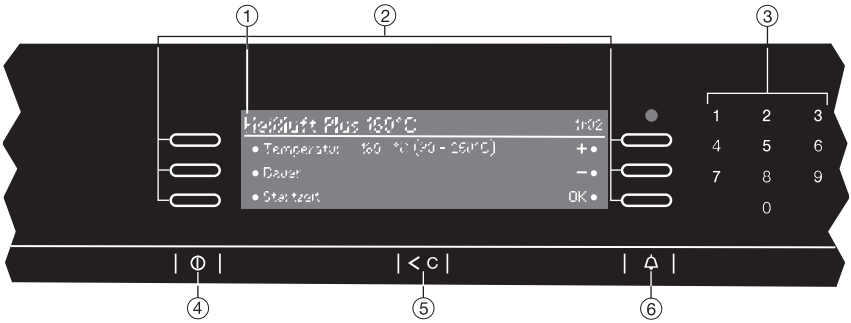
– Opzione: Visualizzatore portatile InfoControl XIC 2100 ⑤

Agli accessori sono allegate proprie istruzioni d'uso e di installazione.

Il futuro è già a casa

Il sistema Miele@home è integrabile/ampliabile. In futuro, gli elettrodomestici ② potranno essere controllati e gestiti ad es. attraverso il PC o un telefono cellulare.

Comandi



L'apparecchio viene azionato tramite display ① e i tasti sensore accanto e sotto ad esso. Sono sensibili al tocco. Ogni contatto è segnalato da un segnale acustico. L'acustica dei tasti può essere variata nel volume o spenta del tutto, vedi capitolo "Impostazioni - volume - Acustica tasti").

Tasti sensore

		Significato
②	⬭	Tasti sensore Acceso l'apparecchio, sul display appaiono le funzioni abbinate ai tasti sensore. I tasti sensore che possono essere utilizzati per un procedimento sono illuminati.
③	0–9	Tasti numerici a sensore Appaiono se è possibile immettere temperature o tempi.
④	⏻	Tasto sensore ON/OFF Per accendere e spegnere l'apparecchio.
⑤	<C	Tasto sensore Clear Per cancellare quanto per ultimo è stato immesso.
⑥	🔔	Tasto sensore timer Per immettere una durata, ad es. per cuocere uova.

Display

Sul display sono visualizzate tutte le informazioni relative a funzioni, temperatura, tempi di cottura, programmi automatici e impostazioni.

Dopo aver acceso l'apparecchio con il tasto sensore ⏻ appare il **menù principale** con un elenco delle voci selezionabili.

Selezionare una voce ▪ toccando il tasto sensore illuminato ⬭ accanto alla voce.

Menù principale

- Thermovent plus
- Calore superiore e inferiore
- Grill grande
- Arrostire
- Scongelare
- Illuminazione
- Grill piccolo
- Thermovent
- Cottura con vapore
- Cottura intensa
- Calore superiore
- Grill ventilato
- Calore inferiore
- Decalcificare
- Programmi automatici
- Cottura a basse temperature
- Programmi personalizzati
- Impostazioni ⚑

Simboli

Oltre al testo sul display vengono visualizzati anche simboli:

Simbolo	Significato
•	Abbina un tasto sensore ⬭ a una voce di menù. La voce del menù può essere selezionata.
	Se un elenco contiene più di tre voci di menù, accanto a destra appaiono delle frecce. Toccando i tasti sensore abbinati è possibile scorrere l'elenco verso l'alto o verso il basso .
·····	Sfogliando un elenco al termine appare una linea tratteggiata. Dopo si ritorna all'inizio dell'elenco.
+ / −	Aumenta o riduce tempi, temperature o potenze evidenziate sul display. I valori possono essere immessi anche mediante i tasti numerici a sensore.
Indietro	Selezionando e confermando con OK viene nuovamente visualizzato l'elenco.
✓	Indica l'impostazione corrente. Davanti all'impostazione non viene visualizzato "•".
i	Indica ulteriori informazioni relative al comando. Le informazioni possono essere cancellate confermando con "OK".
	Il blocco è stato abilitato, vedi capitolo "Impostazioni - Sicurezza". on = I comandi sono bloccati. off = I comandi sono utilizzabili.
	Il timer è stato impostato.

Selezionando una funzione, in base all'impostazione possono apparire anche i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	Durata
	Fine
	Ora di avvio
	Procedimento terminato
	Riscaldamento rapido, arrostitura iniziale rapida
	Riscaldamento, arrostitura iniziale
	Temperatura al nucleo con uso della sonda termometrica
	Thermovent plus, Thermovent
	Cottura intensa
	Cottura con vapore
	Arrostire
	Calore superiore e inferiore
	Calore superiore
	Calore inferiore
	Scongelare
	Grill grande
	Grill piccolo
	Grill ventilato
	Programma automatico, Cottura a basse temperature
	Illuminazione

Funzioni

Numerose modalità di funzionamento sono a disposizione dell'utente.

L'apparecchio dispone di:
Ⓐ resistenza per calore superiore e grill (sotto il cielo del vano cottura)
Ⓑ resistenza per calore inferiore (sotto la base del vano cottura)
Ⓒ resistenza anulare (dietro l'apertura di aspirazione della ventola)
Ⓓ ventola (dietro l'apertura di aspirazione)
Ⓔ sistema di evaporazione

A seconda della modalità di funzionamento questi componenti vengono combinati in modo diversificato, vedi indicazioni in [ ].

Funzione	Annotazioni
Thermovent plus [Ⓒ + Ⓓ]	– Per cuocere e arrostire. – E' possibile cuocere pietanze contemporaneamente su più ripiani di introduzione. – La temperatura è più bassa rispetto alla funzione "Calore superiore / inferiore" perché grazie alla ventola l'aria calda raggiunge subito le pietanze.
Thermovent [Ⓐ + Ⓑ + Ⓓ]	– Per cuocere e arrostire su un livello.
Cottura intensa [Ⓑ + Ⓒ + Ⓓ]	– Per cuocere dolci con farcitura umida. – La funzione non è indicata per cuocere dolci dallo spessore ridotto e per arrostire in quanto il sugo dell'arrosto scurisce troppo.
Cottura con vapore [Ⓒ + Ⓓ + Ⓔ]	– Per cuocere e arrostire con aggiunta di vapore.
Arrostire [Ⓒ + Ⓓ]	– Per arrostire. Durante la fase di arrostitura iniziale il forno viene portato alla temperatura di 230 °C. Quando viene raggiunto questo valore, l'apparecchio riduce automaticamente la temperatura a quella impostata (continuazione cottura).
Scongelare [Ⓒ + Ⓓ]	– Per scongelare delicatamente surgelati.

Funzione	Annotazioni
Calore superiore e inferiore [Ⓐ + Ⓑ]	– Per preparare ricette tradizionali. – Per preparare soufflé. – Preparando ricette di un vecchio ricettario ridurre la temperatura indicata di ca. 10 °C. Il tempo di cottura invece non cambia.
Calore superiore [Ⓐ]	– Questa funzione può essere utilizzata alla fine della cottura per dorare la parte superiore della pietanza.
Calore inferiore [Ⓑ]	– Questa funzione può essere utilizzata alla fine della cottura per dorare il fondo della pietanza.
Grill grande [Ⓐ]	– L'intera resistenza di riscaldamento è accesa e diventa incandescente per generare i necessari infrarossi. – Per grigliare quantità abbondanti di alimenti piani (ad es. bistecche). – Per gratinare pietanze in forme grandi.
Grill piccolo [Ⓐ]	– Solo la parte interna della resistenza di riscaldamento è accesa e diventa incandescente per generare i necessari infrarossi. – Per grigliare piccole quantità di alimenti piatti (ad es. bistecche). – Per gratinare pietanze in forme piccole.
Grill ventilato [Ⓐ + Ⓓ]	– Per grigliare pietanze con diametro più grande, p.es. arrotolati di carne, pollame. – La temperatura è più bassa rispetto alla funzione "Grill grande"/"Grill piccolo" perché grazie alla ventola l'aria calda raggiunge subito le pietanze.
Programmi automatici [in base al programma]	– Appare l'elenco dei programmi automatici disponibili.
Cottura a basse temperature [Ⓐ + Ⓑ]	– Per cuocere delicatamente la carne.

Immettere le impostazioni di base

L'apparecchio si accende automaticamente nel momento in cui viene allacciato alla rete elettrica.

Messaggio di benvenuto

Sul display appare un messaggio di benvenuto.
Segue la richiesta di alcune impostazioni di base necessarie per il funzionamento dell'apparecchio.

Seguire le indicazioni visualizzate sul display.

Impostare la lingua

Selezionare dapprima la lingua:

- Scorrere le lingue proposte con il tasto sensore accanto alle frecce / finché appare quella desiderata.
- Toccare il tasto sensore a sinistra della lingua.
  La lingua selezionata viene indicata da una spunta ✓.
- Confermare la selezione con il tasto sensore "OK".

Formato ora 12h/24h

Appare poi la richiesta di immettere il formato dell'ora. Di serie è impostato il formato delle 24 ore.

- Toccare il tasto sensore a sinistra del formato desiderato.
  Il formato selezionato viene indicato da una spunta ✓.
- Confermare con "OK".

Regolare l'orologio

Infine impostare l'ora esatta. Le ore sono evidenziate.

- Con i tasti numerici a sensore impostare l'ora e dopo la conferma con "OK" i minuti.

Visualizzazione dell'ora

Infine selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora per l'apparecchio spento, vedi capitolo "Impostazioni - Orologio - Visualizzazione".

- on
  L'ora esatta viene sempre visualizzata sul display.
- On per 60 secondi
  L'ora viene visualizzata solo per questo lasso di tempo.
- no visualizzazione
  Il display è oscurato.

- Toccare il tasto sensore alla sinistra dell'impostazione desiderata.

Dopo la conferma con "OK" appare
– l'indicazione che l'apparecchio è predisposto per il sistema Miele@home.
– l'indicazione che l'apparecchio è stato messo in funzione con successo.

Dopo aver confermato l'ultima indicazione con "OK", l'apparecchio è pronto per l'uso.

Se per sbaglio è stata scelta una lingua che non si comprende, vedi capitolo "Impostazioni - Lingua ".

Pulizia e primo riscaldamento

Togliere
– eventuali adesivi applicati.
– l'eventuale pellicola di protezione dal frontale dell'apparecchio.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Prima di utilizzare il forno

– estrarre gli **accessori** dal vano di cottura e lavarli.

– riscaldare **l'apparecchio una volta a vuoto**, affinché gli odori sgradevoli che normalmente si sviluppano al primo riscaldamento possano scomparire.

■ Prima di riscaldare l'apparecchio, pulire il vano di cottura con un panno umido per eliminare la polvere e i residui delle confezioni eventualmente depositatisi.

■ Toccare il tasto ⏻.

L'apparecchio si accende e sul display appare il menù principale.

■ Toccare il tasto sensore accanto a "Thermovent plus".

La temperatura proposta di 160 °C è evidenziata.

■ Impostare la temperatura massima (250 °C). Per farlo può essere usato il tasto sensore accanto a + oppure i tasti numerici a sensore.

■ Toccare il tasto sensore accanto a "OK".

■ L'apparecchio vuoto deve essere riscaldato almeno per un'ora.

Durante queste operazioni aerare sufficientemente il locale cucina. Impedire che gli odori sgradevoli giungano negli altri ambienti.

Il procedimento può essere impostato anche affinché termini automaticamente. Vedasi a riguardo "Uso del dispositivo automatico di spegnimento".

■ Aspettare finché l'apparecchio si sia nuovamente raffreddato fino a raggiungere la temperatura ambiente.

■ Pulire il vano cottura con dell'acqua calda e poco detersivo e asciugare con un panno pulito.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

Programmi automatici

L'apparecchio è predisposto per numerosi programmi automatici che guidano l'utente nella preparazione di pietanze diverse fino a ottenere risultati ottimali.
Selezionare semplicemente il programma adatto alla pietanza che si desidera preparare e seguire le indicazioni sul display.

Per usare i programmi aprire la voce "Programmi automatici" nel menù principale.

- Accendere l'apparecchio con il tasto sensore ⏻.
- Selezionare "Programmi automatici".

Sul display appare l'elenco:

- Torte dolci/salate
- Dolci/Biscotti
- Pane
- Miscele per pane
- Panini
- Pizza
- Carne
- Selvaggina
- Volatili
- Pesce
- Sformati/Gratin
- Piatti surgelati
- Riscaldare (piatti unici)
- Dessert
- Cottura a basse temperature
- Funzione sabbath

- Selezionare la voce del menù desiderata.

Vengono visualizzate ulteriori possibilità di selezione.

Le singole fasi che precedono l'avvio di un programma automatico vengono evidenziate sul display.

In base al programma le informazioni riguardano

– stampi e recipienti di cottura,

– livello di introduzione,

– uso della sonda termometrica,

– quantità d'acqua necessaria per i programmi di cottura con vapore,

– tempi di cottura.

Seguire le istruzioni.

Altre informazioni relative ai programmi automatici compresa la scelta di una ricetta possono essere evinte dal libretto "Modalità d'uso".

Accendere l'apparecchio, selezionare una modalità d'uso e temperatura e al termine del procedimento spegnere il forno.

- Introdurre la pietanza nel forno.
- Accendere l'apparecchio con il tasto sensore ⏻.

Viene visualizzato il menù principale.

- Selezionare la modalità d'uso.

Il sottomenù della modalità selezionata viene visualizzato e la temperatura proposta appare con sfondo chiaro.

- Modificare eventualmente la temperatura nell'area indicata.

Vengono attivati il riscaldamento del vano cottura e la ventola di raffreddamento.

Sul display è possibile seguire lo svolgimento del procedimento di cottura.

Oltre a modalità di funzionamento e temperatura, fino al raggiungimento della temperatura impostata viene visualizzato "Fase di riscaldamento" o "Fase riscaldamento rapido".

Al raggiungimento della temperatura selezionata suona un segnale acustico se è attivo, vedi capitolo "Impostazioni - Volume - Segnali acustici".

Infine appare "Procedimento in corso".

Selezionando "modificare" vengono visualizzate tutte le voci del menù che possono essere modificate mentre il procedimento è in corso, per esempio la temperatura.

- Al termine del procedimento spegnere il forno con il tasto sensore ⏻ ed estrarre la pietanza dal vano cottura.

La ventola di raffreddamento rimane in funzione perché nel vano cottura, sul pannello comandi e sul mobile non possa depositarsi umidità. Lo spegnimento è regolato da un sensore.

È possibile modificare questa impostazione di serie, vedi capitolo "Impostazioni - Funzionamento supplementare ventola".

Oltre all'uso manuale semplice è disponibile il dispositivo automatico di spegnimento per l'utilizzo esteso dell'apparecchio.
In questo modo è possibile agire sulla fase di riscaldamento e sull'umidità dell'aria presente nel vano cottura.

Scegliere la modalità d'uso

■ Accendere l'apparecchio.

■ Selezionare la modalità d'uso.

Dopo aver selezionato una funzione vengono visualizzate altre voci di menù che possono essere immesse o modificate per un procedimento di cottura:

- Temperatura
- Temperatura interna - - °C
  (la temperatura interna appare solo utilizzando la sonda termometrica, vedi libretto "Modalità d'uso", capitolo "Sonda termometrica")
- Durata
- Ora di avvio
- Fine
- Fase di riscaldamento
  (solo con "Thermovent plus", "Arrostire", "Calore superiore/inferiore")
- Riduzione dell'umidità
- Modificare la funzione.

Modificare la temperatura

Dopo aver selezionato una funzione, sul display appare la temperatura consigliata seguita, tra parentesi, dall'area di temperatura modificabile.

Di serie sono impostate le seguenti temperature proposte:

Thermovent plus . . . . . 160 °C
Thermovent . . . . . 160 °C
Arrostire* . . . . . 160 °C
Cottura con vapore . . . . . 160 °C
Cottura intensa . . . . . 170 °C
Calore superiore e inferiore . . . . 180 °C
Calore superiore . . . . . 190 °C
Calore inferiore . . . . . 190 °C
Grill ventilato . . . . . 200 °C
Grill piccolo . . . . . 240 °C
Grill grande . . . . . 240 °C
Scongelare . . . . . 25 °C

* Temperatura di inizio cottura ca. 230 °C, temperatura di continuazione cottura 160 °C.

Se la temperatura proposta corrisponde a quella richiesta dalla ricetta confermare con "OK".

Se la temperatura proposta non corrisponde alla temperatura impostata nella vostra ricetta è possibile modificarla per il procedimento in corso.

La temperatura proposta può essere impostata in modo permanente anche secondo le abitudini individuali; vedasi a riguardo il capitolo "Impostazioni - Proposta temperatura".

Durata/Ora di avvio/Fine (dispositivo automatico di spegnimento)

Immettendo durata, ora di avvio e di fine i procedimenti di cottura possono essere automatizzati.

- **Durata**
  Immettere il tempo necessario per la cottura della pietanza.
  Al termine di questo tempo il riscaldamento del vano cottura si disattiva automaticamente.
  La durata massima che può essere immessa è di 12 ore.

  Se si utilizza la sonda termometrica non è possibile immettere alcuna "durata". In questo caso la durata del procedimento di cottura è regolata dal raggiugimento della temperatura interna della pietanza.

- **Ora avvio**
  Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve iniziare; il riscaldamento nel vano cottura si accende automaticamente all'ora impostata.

  L"ora di avvio" può essere utilizzata solo se combinata con "durata" e "fine", tranne che con l'utilizzo della sonda termometrica.

- **Fine**
  Si stabilisce il momento in cui un procedimento di cottura deve finire. Il riscaldamento nel vano cottura si spegne automaticamente all'ora impostata.

  Se si utilizza la sonda termometrica non è possibile immettere alcuna "fine". In questo caso la fine del procedimento di cottura è regolata dal raggiugimento della temperatura interna della pietanza.

Uso del dispositivo automatico di spegnimento

Affinché un **procedimento di cottura si spenga automaticamente**, selezionare "durata" o "fine" e immettere l'ora desiderata.

Esempio:
Sono le ore 11:45. La pietanza si cuoce in 30 minuti e deve quindi terminare alle 12:15.

Selezionare "durata" e immettere 0:30 h oppure selezionare "fine" e immettere 12:15.

Al termine di questo tempo oppure a quell'ora precisa il procedimento di cottura termina.

Uso del dispositivo automatico di spegnimento con posticipo dell'avvio

Affinché un **procedimento di cottura inizi e finisca automaticamente**, sono disponibili diverse possibilità di immissione del tempo:
- Durata e fine
- Ora avvio e durata.
- Avvio e fine

Esempio:
Sono le ore 11:30. La pietanza si cuoce in 30 minuti e deve quindi terminare alle 12:30.

Selezionare "durata" e immettere 0:30 h.

Infine selezionare "fine" e immettere le ore 12:30.

L'"ora di avvio" viene calcolata automaticamente. Sul display appare "Avvio alle 12:00".

A quell'ora si avvia il procedimento di cottura.

Svolgimento di un procedimento di cottura con dispositivo automatico di spegnimento

Fino all'avvio
- vengono visualizzate la modalità di funzionamento e la temperatura selezionate.
- vengono visualizzate "Avvio alle ore" e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio
- è possibile seguire la fase di riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura impostata.
- Al raggiungimento della temperatura selezionata suona un segnale acustico se è attivo, vedi capitolo "Impostazioni - Volume - Segnali acustici".

Dopo la fase di riscaldamento
- viene visualizzato il "Tempo residuo"
- ed è possibile seguire lo scorrere di questo tempo.

Poco prima del termine
- il riscaldamento si spegne.
- viene sfruttato il calore residuo. Il calore residuo è sufficiente per terminare la cottura.
- viene visualizzato "Fase risparmio energia".
- La ventola di raffreddamento e, a seconda della funzione, la ventola dell'aria calda rimangono in funzione.

Al termine
- in base alla funzione si disattiva anche la ventola dell'aria calda.
- appare l'indicazione "Procedimento terminato" e il simbolo .
- suona un segnale acustico, se il segnale è attivato, vedi il capitolo "Impostazioni - volume - segnale acustico".

Al termine

– la ventola di raffreddamento rimane in funzione perché nel vano cottura, sul pannello comandi e sul mobile non possa depositarsi umidità. Lo spegnimento è regolato da un sensore. È possibile modificare questa impostazione di serie, vedi capitolo "Impostazioni - Funzionamento supplementare ventola".
– il forno si spegne automaticamente per risparmiare energia, se entro un determinato lasso di tempo non viene effettuata alcuna operazione. Questo tempo dipende dalle impostazioni selezionate (modalità, temperatura, durata).

Modificare o cancellare tempi immessi

Selezionando "Modificare" vengono richiamate tutte le voci modificabili.

■ Selezionare la voce desiderata e modificarla.

Tempi immessi possono essere cancellati toccando il tasto sensore <C.

In caso di interruzione della corrente vengono cancellate tutte le immissioni.

Modificare la fase di riscaldamento

Con le funzioni "Thermovent plus", "Arrostire" e "Calore superiore/inferiore" appare il menù "Fase riscaldamento" con le seguenti possibilità di selezione:

- **rapido**
  (di serie)
  resistenza calore superiore/grill, resistenza anulare e ventola vengono attivati contemporaneamente affinché il forno raggiunga rapidamente la temperatura desiderata.
  Viene visualizzato il simbolo .
- **normale**
  Si attivano solo le resistenze relative alla funzione scelta, vedi capitolo "Modalità di funzionamento".
  Viene visualizzato il simbolo .

Il riscaldamento rapido dovrebbe essere disattivato per la preparazione di alcune pietanze (pan di Spagna, pizza, pasticcini) altrimenti si dorano troppo rapidamente dall'alto.

Spegnere il riscaldamento rapido

– per un procedimento di cottura: richiamare la voce del menù "Fase di riscaldamento" e selezionare "normale".

  Il riscaldamento rapido si attiva anche se si imposta una temperatura inferiore a 100 °C.

– in generale:
  vedi capitolo "Impostazioni – Fase di riscaldamento".

Preriscaldare il forno

La maggior parte delle pietanze può essere disposta nel vano cottura freddo per sfruttare il calore già nella fase di riscaldamento.

Solo in alcuni casi si consiglia di preriscaldare il forno.

Con Thermovent plus per
– cuocere impasti di pane scuro,
– arrostire roastbeef e filetto.

Con **Calore superiore/inferiore** per
– cuocere torte, dolci che necessitano di un tempo di cottura breve (max. ca. 30 minuti),
– cuocere impasti delicati (pan di Spagna),
– cuocere impasti di pane scuro,
– arrostire roastbeef e filetto.

Si consiglia di spegnere il riscaldamento rapido durante la fase di riscaldamento quando vengono introdotti pizze e impasti delicati come pan di Spagna o pasticcini. Altrimenti la superficie superiore verrà dorata troppo velocemente.

Preriscaldare:

- Selezionare la funzione e la temperatura.
- Attendere la fase di riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura selezionata suona un segnale acustico se è attivo, vedi capitolo "Impostazioni - Volume - Segnali acustici".
- Infine introdurre la pietanza nel forno.

Usare la funzione di riduzione dell'umidità

La funzione è indicata per pietanze umide che dovranno avere una superficie croccante, come ad es. patatine surgelate o crocchette, arrosto con la cotica ecc.

La funzione è indicata anche per torte con farcitura umida come torte alle prugne o alle mele.

La "riduzione dell'umidità" può essere utilizzata con qualsiasi modalità.

La "riduzione dell'umidità" deve essere attivata singolarmente per ogni procedimento di cottura.
L'effetto ottimale si ottiene se questa modalità si attiva all'inizio di un procedimento di cottura.

- Introdurre la pietanza nel forno.
- Accendere l'apparecchio con il tasto sensore ⏻.
- Selezionare la funzione e la temperatura.
- Premere il tasto sensore OK.

Viene visualizzato l'elenco.

- Selezionare la voce "Riduzione umidità" e impostare "on".

Modificare la funzione

Mediante questa voce può essere modificata la funzione selezionata.

I tempi immessi rimangono memorizzati.

Programmi personalizzati

E' possibile memorizzare fino a 25 ricette con un nome programma proprio; queste ricette possono essere poi richiamate tramite il menù "Programmi personalizzati".

Utilizzare

– al termine di un programma automatico la **voce "Memorizzare come"** e immettere un nome programma.

– il **menù "Programmi personalizzati"**.
È possibile combinare max. quattro fasi di cottura e memorizzarle con un unico nome programma.

Menù "Programmi personalizzati"

Se sono già stati memorizzati programmi personalizzati, appare il seguente elenco:

- **selezionare**
  Richiamare i programmi personalizzati e scegliere "Avvio immediato" o "Avvio posticipato".
- **creare**
  È possibile creare dei programmi personalizzati.
- **modificare**
  Visualizzare e modificare i programmi esistenti.
- **cancellare**
  Cancellare singolarmente i programmi esistenti.
  È possibile anche cancellare contemporaneamente tutti i programmi personalizzati, vedi capitolo "Impostazioni - Impostazione di serie - Programmi personalizzati".
- **nel menù principale**
  È possibile immettere fino a tre programmi personalizzati nel menù principale.
  Per resettare questa modifica, vedi capitolo "Impostazioni - Impostazione di serie - Menù principale".

Creare programmi personalizzati

Se sono già stati memorizzati programmi individuali è necessario selezionare prima la voce di menu "Creare" per definire le fasi di cottura. Seguire poi la successiva descrizione.

- Selezionare il menù "Programmi personalizzati".
- Selezionare e confermare la funzione desiderata.
- Modificare la temperatura proposta se necessario.
- Definire la durata o, usando la sonda termometrica, la temperatura interna e confermare il valore immesso.
- Controllare le impostazioni e confermare con "Avanti".
- E' possibile aggiungere fasi di cottura.

  Ad esempio se dopo la prima funzione di cottura si intende attivarne un'altra.
  In questo caso si procede come descritto sopra.
- Successivamente si può definire il livello di introduzione desiderato.

Dopo aver dato la conferma con "avanti", è possibile selezionare il nome del programma memorizzato e introdurre un **nome di programma proprio**. Procedura:

- Selezionare caratteri o cifre mediante i tasti sensore accanto alle frecce .
- Quando è evidenziato il carattere desiderato, confermare con "Selezionare carattere". Il carattere appare quindi nella riga superiore dietro a "Nome".
- In seguito selezionare altri caratteri o cifre.

Con il sottomenù "Cancellare carattere" è possibile correggere degli errori di immissione.

Con "Spazio" è possibile immettere degli spazi.

- Confermare il nome del programma con "OK".

Richiamare i programmi personalizzati

- Selezionare nel menù principale il sottomenù "Prog. personal. - Selezionare".

Cottura con vapore

Per la funzione "Cottura con vapore" l'apparecchio è dotato di un sistema di evaporazione mediante il quale i procedimenti di cottura possono essere svolti aggiungendo umidità.

L'acqua necessaria viene aspirata tramite un tubo posizionato a sinistra sotto il pannello comandi. L'acqua viene evaporata e introdotta nel vano cottura sotto forma di immissioni di vapore. Le fessure attraverso cui il vapore viene introdotto si trovano nell'angolo posteriore sinistro del cielo del vano cottura.

⚠ Utilizzare esclusivamente acqua per procedimenti di cottura con apporto di umidità.
Altri liquidi possono danneggiare l'apparecchio.

La funzione "Cottura con vapore" garantisce risultati di doratura e cottura uniformi grazie al flusso ottimizzato di vapore e aria. Il pane diventa soffice e con una crosta croccante e lucida, i panini risultano come quelli del panettiere, la carne diventa tenera e succosa, gli sformati riescono sempre.

Ulteriori indicazioni e ricette sono contenute nell'opuscoletto "Cottura con vapore".

La funzione non è invece indicata per la cottura di impasti molto umidi come quelli di meringhe e bignè. In questi casi durante la fase di cottura l'impasto deve seccarsi.

Per preparare pietanze con aggiunta di vapore sono a disposizione programmi automatici oppure può essere usata anche la funzione speciale "Cottura con vapore".

⚠ Prima di usare per la prima volta un programma automatico con apporto di umidità o la funzione "Cottura con vapore" si consiglia di lavare tutto il sistema. A questo proposito attivare il forno vuoto con la funzione "Cottura con vapore - 160 °C - immissione automatica di vapore" per ca. 30 minuti.

Programmi automatici

Nei programmi automatici che contemplano l'aggiunta di vapore, temperature e condizioni climatiche ottimali nonché durata vengono regolati automaticamente.

All'inizio del procedimento di cottura verrà richiesto di introdurre nell'apparecchio una determinata quantità d'acqua attraverso il tubo di aspirazione.
La quantità richiesta è maggiore di quella realmente necessaria. Nel contenitore rimarrà quindi un residuo d'acqua.
Il programma regola momento e numero delle immissioni di vapore.

Cottura "notturna"

Alcuni programmi automatici per pane e panini consentono la cottura notturna per avere pronto il pane fresco in occasione della colazione del mattino dopo.

A questo proposito si utilizza la voce di menù "Fine" disponibile dopo aver selezionato il programma.

A seconda del programma, selezionando "Fine" viene visualizzato un momento finale che si calcola considerando il tempo di cottura più cinque o sei ore. Questo momento può essere spostato sull'ora desiderata.

Seguire poi le altre indicazioni visualizzate sul display.

Modalità "Cottura con vapore"

Per la modalità "Cottura con vapore" sono necessarie le immissioni di temperatura (almeno 130 °C) e numero di immissioni di vapore.

Inoltre è possibile programmare il tempo di cottura o usare la sonda termometrica.

Numero e tempistica delle immissioni di vapore

Numero e tempistica delle immissioni di vapore dipendono dal tipo di pietanza:

– **Impasto al lievito** lievita meglio se il vapore viene immesso all'inizio del procedimento di cottura.

– **Pane e panini** cuociono meglio aggiungendo umidità all'inizio. La crosta diventa lucida se si immette vapore al termine del procedimento di cottura.

– Nei procedimenti di arrostitura di **carne grassa** l'aggiunta di umidità (vapore) all'inizio favorisce lo scioglimento e l'eliminazione del grasso.

Come riferimento possono essere utili le ricette del libretto "Cottura con vapore".

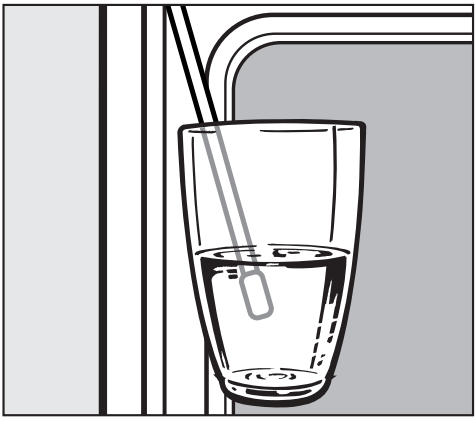
Dopo aver selezionato la funzione "Cottura con vapore" è necessario determinare il numero delle immissioni di vapore. Si può scegliere tra

- automatico
  In questo caso la quantità di acqua richiesta è quella necessaria per un'immissione di vapore. L'apparecchio genera poi automaticamente l'immissione di vapore al termine della fase di riscaldamento.
  L'immissione di vapore dura ca. 5 minuti.
- 1 immissione di vapore
- 2 immissioni di vapore
- 3 immissioni di vapore
  In questi casi è necessario preparare una quantità di acqua adeguata al numero delle immissioni.
  Le immissioni di vapore non possono essere generate prima del termine della fase di riscaldamento.
  Un'immissione ha una durata di ca. 5 minuti.
  E' consigliato impostare il timer per generare le immissioni di vapore al momento opportuno.

Durante l'immissione di vapore sul vetro del forno si deposita umidità. Questo è normale. L'umidità depositatasi evapora nel corso del procedimento di cottura.

Usare la modalità "Cottura con vapore"

- Preparare la pietanza e introdurla nel forno.
- Selezionare la modalità "Cottura con vapore".
- Selezionare la temperatura.
- Selezionare l'immissione automatica o il numero delle immissioni di vapore.
- Preparare la necessaria quantità di acqua.
  Automatico/
  1 immissione di vapore: ca. 100 ml
  2 immissioni di vapore: ca. 150 ml
  3 immissioni di vapore: ca. 250 ml
- Estrarre in avanti il tubo di aspirazione situato a sinistra sotto il pannello comandi.



- Introdurre il tubo nel contenitore con la quantità di acqua necessaria e avviare l'aspirazione con "OK".

L'acqua viene aspirata. È possibile seguire il procedimento grazie a una barra di segmenti.

La quantità di acqua richiesta è in misura maggiore rispetto a quella effettivamente necessaria in modo che una parte rimanga nel contenitore.

Chiuso lo sportello si avverte brevemente il rumore della pompa.

– Immissione di vapore automatica

- Al termine della fase di riscaldamento l'acqua viene autoamticamente evaporata e immessa nel vano cottura.

Dopo l'immissione del vapore, terminare la cottura della pietanza.

– Immissione manuale del vapore

Al termine della fase di riscaldamento le immissioni di vapore possono essere generate con la tempistica indicata dalla ricetta.
Per non dimenticarsi è consigliato l'uso del timer 🔔.

Per azionare manualmente l'immissione, al momento opportuno:

- selezionare la voce "Immissione vapore".

L'acqua viene evaporata e introdotta nel vano cottura.

Ripetere le operazioni per le immissioni successive.

Dopo l'immissione del vapore, terminare la cottura della pietanza.

Evaporazione acqua residua

Se al termine o dopo un'interruzione del procedimento di cottura nel sistema è rimasta dell'acqua, verrà visualizzata la richiesta di evaporare l'acqua residua.

Questa richiesta appare
– all'accensione dell'apparecchio.
– selezionando la modalità "Cottura con vapore",
– selezionando un programma automatico con apporto di umidità.

Si ha poi a disposizione la possibilità di scegliere tra "interrompere" il procedimento e "OK" per avviarlo.

Si consiglia di avviare subito il procedimento di evaporazione dell'acqua residua affinché nel procedimento di cottura successivo sulle pietanze venga evaporata esclusivamente acqua pulita.

Aspirazione dell'evaporazione dell'acqua residua

Con l'evaporazione dell'acqua residua l'apparecchio riscalda a ca. 150 °C e l'acqua rimasta viene fatta evporare nel vano cottura.
A seconda della quantità di acqua presente il processo di evaporazione può durare fino a 30 minuti.

Nel processo di evaporazione dell'acqua residua l'umidità si deposita nel vano cottura e sullo sportello. Eliminare questi residui assolutamente dopo che il vano cottura si è raffreddato.

Eseguire immediatamente l'evaporazione dell'acqua residua

■ Confermare l'indicazione "Far evaporare l'acqua residua" con "OK".

Il processo di evaporazione si avvia subito.
Sul display appare un'indicazione approssimativa del tempo residuo.

Interrompere il processo di evaporazione dell'acqua residua

Dopo l'accensione dell'apparecchio appare la richiesta relativa al processo di evaporazione dell'acqua residua.

- Toccare il tasto sensore accanto a "interrompere".

Adesso è possibile utilizzare tutte le modalità a eccezione di "Cottura con vapore" e tutti i programmi automatici senza apporto di umidità.

Selezionando la modalità "Cottura con vapore" oppure un programma automatico con apporto umidità appare immediatamente la richiesta di far evaporare l'acqua residua.

- Toccare il tasto sensore "interrompere" almeno per 3 secondi per non far avviare il procedimento di evaporazione dell'acqua residua.
- Infine avviare un procedimento di cottura.

⚠ Non interrompere frequentemente la richiesta relativa al processo di evaporazione dell'acqua residua poiché in determinate circostanze l'ulteriore aspirazione di acqua potrebbe provocare il trabocco del sistema di evaporazione.

Decalcificare

In base al numero di procedimenti di cottura con vapore e quantità di acqua aspirata, è necessario procedere alla decalcificazione dell'apparecchio. Sul display appare la relativa indicazione.

Il sistema per la generazione di vapore dovrebbe essere regolarmente decalcificato anche in base al grado di durezza dell'acqua.

Il procedimento di decalcificazione può essere avviato in qualsiasi momento selezionando la voce "Decalcificazione" nel menù principale.

Senza procedere alla decalcificazione richiesta, possono essere usate solo funzioni e programmi automatici che non prevedono l'aggiunta di vapore.

Per la descrizione dettagliata del processo di decalcificazione leggere il capitolo "Pulizia e manutenzione".

Timer

Il timer è utile per controllare un procedimento di cottura esterno, ad es. la cottura di uova.

E' possibile immettere un tempo max. di 9 ore, 59 minuti e 59 secondi.

Impostando il tempo di cottura di una ricetta, il timer può servire per ricordarsi di aggiungere, dopo un tempo prefissato spezie o liquido.

Indicazione relativa alla funzione "Cottura con vapore":
Sfruttare il timer come "sveglia" per attivare le immissioni di vapore manuali al momento desiderato.

Impostare il timer

- Premere il tasto sensore.

Sul display appare "0 : 00 : 00".

- Immettere il tempo breve con i tasti sensore a cifre:
  dapprima le ore, poi i minuti e infine i secondi.
  (esempio: 6 minuti 20 secondi immissione: 0 06 20).
- Confermare l'immissione con OK.

Se si utilizzano i tasti sensore + o − occorre confermare ogni blocco con il tasto sensore "OK".

Sul display è possibile seguire il timer che scorre.

Al termine del tempo impostato sul timer

- il simbolo lampeggia.
- suona un segnale acustico, se il segnale è attivato, vedi il capitolo "Impostazioni - volume - segnale acustico".
- viene indicato il tempo trascorso da quando è terminato quello impostato sul timer.

- Toccare il tasto sensore.

Modificare il timer

- Premere il tasto sensore.
- Posizionare il timer con il tasto sensore <C su "0 : 00 : 00" e reimpostare il tempo.
- Confermare l'immissione con OK.

Cancellare il tempo impostato sul timer

- Premere due volte il tasto sensore.

Di serie l'apparecchio è predisposto per determinate impostazioni.

Per modificare:

■ Selezionare "Impostazioni ⚑".

Viene visualizzato l'elenco.

- Lingua ⚑
- Orologio
- Illuminazione
- Menù principale
- Catalizzatore
- Funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento
- Fase di riscaldamento
- Start
- Temperature proposte
- Display
- Volume
- Sicurezza
- Unità di misura
- Rivenditori
- Impostazioni di serie

■ Selezionare l'impostazione da modificare.

Se entro poco tempo dopo avere selezionato un'impostazione non viene effettuata alcuna modifica viene visualizzato nuovamente l'elenco.

Le impostazioni selezionate vengono visualizzate con "✓" e senza "+".

Le impostazioni possono essere modificate solo se non è in corso un procedimento di cottura.

Lingua ⚑

Per il display è possibile impostare la propria lingua.

Dopo la selezione e la conferma sul display compare immediatamente la lingua desiderata.

Se per sbaglio è stata selezionata una lingua non comprensibile all'utente è possibile tornare al sottomenù "Lingua" ⚑ tramite il simbolo ⚑.

Orologio

Si può scegliere tra
- Display
- Formato ora 12h/24h
- Regolare

In seguito a un'interruzione della corrente, appare nuovamente l'ora attuale. L'apparecchio memorizza quest'informazione per ca. 200 ore; dopo sul display verrà visualizzato "12:00" come alla messa in funzione.

Display

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'ora per il forno spento:

- on
  L'ora viene visualizzata sempre.
- On per 60 secondi
  L'orologio viene visualizzato solo per questo lasso di tempo se si accende e si spegne il forno.
- no visualizzazione.
  L'orologio viene visualizzato solo quando si accende l'apparecchio.

Formato ora 12h/24h

È possibile selezionare il formato in cui viene visualizzata l'ora:

- 12 ore: 12 h
- 24 h: 24 h
  (di serie)

Impostare

L'ora viene impostata a blocchi con i tasti sensore a cifre oppure con i tasti sensore + o −:
dapprima le ore e dopo la conferma con "OK" i minuti.

Illuminazione

- on
  La luce del vano cottura è accesa nel corso dell'intero procedimento di cottura.
- On per 15 secondi
  (di serie)
  La luce del vano cottura nel corso di un procedimento viene spenta dopo 15 secondi.
  Toccando uno dei tasti sensore accesi posizionati accando al display, la luce si riaccende per 15 secondi.
  Con i programmi automatici toccare due volte il tasto sensore 🔔 poiché accanto al display non è acceso alcun tasto sensore.

Menù principale

È possibile modificare la sequenza delle voci nel menù principale, spostando un massimo di tre voci (a eccezione di Impostazioni) all'inizio del menù principale.

Selezionando questa voce del menù vengono visualizzate in sequenza le posizioni 1, 2 e 3.

Per ogni posizione sono disponibili le funzioni nonché le voci Programmi automatici e Programmi personalizzati. Dopo aver selezionato e confermato la voce si passa alla posizione successiva.

Infine appare di nuovo l'elenco delle impostazioni:

Qualora si fossero già stabiliti dei programmi personalizzati all'inizio del menù principale (v. capitolo "Programmi personalizzati - menù principale"), combinarli alle voci menù selezionate.

Catalizzatore

- on
  (di serie)
  Il catalizzatore è sempre acceso.
- off (procedimento attuale)
  Il catalizzatore è disattivato per il successivo procedimento di cottura.

Funzionamento supplementare della ventola di raffreddamento

Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento continua a funzionare ancora affinché nel vano cottura, sul pannello comandi oppure sul mobile non si depositi umidità.

- a sensore
  (di serie)
  La ventola di raffreddamento si spegne tramite il sensore automatico.
- in base alla temperatura
  La ventola di raffreddamento si disattiva quando la temperatura nel vano cottura è inferiore a ca. 70 °C.
- a tempo
  La ventola di raffreddamento viene disattivata dopo ca. 25 minuti.

Non tenere pietanze in caldo nel vano cottura quando la ventola di raffreddamento si disinserisce "a tempo".
L'umidità dell'aria aumenta e si deposita sul pannello comandi; inoltre si formano delle goccioline sotto il piano di lavoro oppure sul frontale del mobile.

L'acqua di condensa può
– danneggiare i mobili adiacenti/ il piano di lavoro
– corrodere l'apparecchio.

Fase di riscaldamento

La fase di riscaldamento nelle modalità "Thermovent plus", "Calore superiore/inferiore" e "Arrostire" può essere modificata.

- rapido
  (di serie)
  Vengono attivate tutte le resistenze per raggiungere velocemente la temperatura desiderata.
  Sul display appare l'indicazione "Fase riscaldamento rapido" o "Arrostitura rapida".
- normale
  Normalmente sono accese solo le resistenze abbinate alla funzione impostata.
  Sul display appare e l'indicazione "Fase di riscaldamento" o "Inizio arrostitura".

Start

- automatico
  (impostazione di serie)
  20 secondi dopo l'ultima immissione il procedimento di cottura si avvia automaticamente.
- manuale
  A ogni procedimento di cottura viene evidenziato "Start" che deve essere confermato.

Temperature proposte

Si consiglia di modificare le temperature consigliate quando si lavora spesso con temperature differenti.

Modalità le cui temperature proposte possono essere modificate:

- Scongelare
- Arrostire
- Grill grande
- Grill piccolo
- Thermovent
- Thermovent plus
- Cottura intensa
- Cottura con vapore
- Calore superiore e inferiore
- Calore superiore
- Grill ventilato
- Calore inferiore

Vengono visualizzate le temperature proposte impostate.

Se si seleziona una funzione, la temperatura proposta abbinata a essa è su sfondo illuminato.
Contemporaneamente appare l'area di possibile modifica.

Display

Contrasto del display

Il contrasto è raffigurato da una barra a sette segmenti.

■■■■⊐⊐⊐

Impostazione di serie: quattro segmenti pieni.

È possibile modificare il contrasto toccando il tasto sensore accanto a "minore" o "maggiore".

Luminosità

La luminosità è raffigurata da una barra a sette segmenti.

■■■■■■⊐

Impostazione di serie:
sei segmenti pieni.

È possibile modificare la luminosità toccando il tasto sensore accanto a "più scuro" o "più chiaro".

Volume

Segnali acustici

Il volume è raffigurato da una barra a sette segmenti.

Di serie: tre segmenti pieni.

È possibile modificare il volume toccando il tasto sensore accanto a "più basso" o "più alto".

Se tutti i segmenti sono pieni è stata selezionato il volume massimo.
Se nessun segmento è pieno il segnale acustico è disattivato.

Frequenza

E' possibile modificare la frequenza dei segnali acustici. Il volume si può ottimizzare in base all'incasso.

La modulazione della frequenza è raffigurata da una barra a quindici segmenti. Ogni segmento corrisponde a una frequenza.

È possibile modificare la frequenza toccando il tasto sensore accanto a "−" o "+".

Se è pieno solo il segmento a sinistra (impostazione di serie) al termine di un certo tempo suona un breve segnale con intervalli di ca. 15 secondi.

Se più di un segmento è pieno, al termine di un lasso di tempo suona per circa otto minuti un segnale continuo con la frequenza scelta.

Acustica tasti

Il volume dell'acustica tasti che si sente ogni volta che si tocca un tasto sensore, è raffigurato da una barra con sette segmenti.

Impostazione di serie: tre segmenti pieni.

È possibile modificare il volume toccando il tasto sensore accanto a "più basso" o "più alto".

Se tutti i segmenti sono pieni è stata selezionato il volume massimo.
Se nessun segmento è pieno l'acustica è disattivata.

Sicurezza

Blocco

Questa funzione impedisce che il forno venga inavvertitamente acceso.

È possibile utilizzare il blocco di messa in funzione se lo si abilita (attiva).

- Abilitare blocco
  Il blocco di messa in funzione viene attivato.
  Sul display appare il simbolo quando si spegne il forno. Il blocco adesso può essere utilizzato.
- Disabilitare il blocco
  (di serie)
  Il blocco è disattivato.

Attivare o disattivare il blocco

■ Toccare il tasto sensore accanto al simbolo .

E' possibile scegliere:

- on
  Il forno viene bloccato e i comandi sono disabilitati.
  Sul display appare .
- off
  Il forno viene bloccato e i comandi sono abilitati.
  Sul display appare .

Il timer può essere usato comunque.

Il blocco rimane attivo anche dopo un'interruzione di corrente.

Blocco durante il funzionamento

(a seconda del modello)

La funzione di blocco impedisce che un procedimento di cottura possa essere spento o modificato inavvertitamente.
Quando la funzione è attiva, alcuni secondi dopo l'avvio di un procedimento di cottura l'apparecchio non consente più di effettuare modifiche.

■ Per attivare il blocco, selezionare "on".

- on
  Nel corso di un procedimento di cottura toccare per almeno 5 secondi un tasto sensore prima che reagisca.
- off
  (di serie)
  I tasti sensori reagiscono subito al tocco.

Unità di misura

Temperatura

- °C
  (di serie)
- °F

Rivenditori

- off
  (di serie)
- Modalità fiera
- Modalità esposizione
- Modalità demo

La modalità consente ai rivenditori specializzati di presentare gli apparecchi senza riscaldamento.

Questa impostazione non è assolutamente necessaria per l'utilizzo privato.

Se per sbaglio è stata selezionata una voce di menù non desiderata è possibile disattivarla come segue:

– Modalità fiera
  Selezionare la voce "off" e seguire le indicazioni sul display.

– Modalità esposizione
– Modalità demo
  Toccare il tasto sensore accanto al display e seguire le indicazioni.

Impostazioni di serie

- **Tutte le impostazioni**
  Tutte le impostazioni modificate dell'apparecchio vengono resettate e vengono ripristinate le impostazioni di serie.
- **Programmi personalizzati**
  Vengono cancellati solo i programmi personalizzati.
- **Menu principale**
  Solo il menù principale viene ripristinato sulle impostazioni di serie.
- **Temperature proposte**
  Solo le temperature consigliate modificate vengono ripristinate.

Pietanze test secondo EN 60350

Pietanza	Teglia universale, stampo	Funzione	Livello di introduzione dal basso	Temperaturain °C	Tempo in minuti	Preriscaldamento
Biscottini (8.4.1)	1 teglia	Thermovent plus	2	140 2)	30-50	no
	2 teglie 1)	Thermovent plus	1, 3	140 2) 3)	30-50	no
	1 teglia	Calore superiore e inferiore	2	160 2)	15-33	sì
Small cakes (8.4.2)	1 teglia	Thermovent plus	2	150 2)	28-40	no
	2 teglie	Thermovent plus	1, 3	150 2) 3)	28-40	no
	1 teglia	Calore superiore e inferiore	3	160 2)	23-35	sì
Torta al Pandi Spagna (8.5.1)	Tortiera Ø 26 cm	Thermovent plus	2	170 2)	25-35	no
	Tortiera Ø 26 cm	Calore superiore e inferiore	3	180 2)	20-30	sì
Torta di mele ripiena (8.5.2)	Tortiera Ø 26 cm	Thermovent plus	2	170 2)	80-100	no
	Tortiera Ø 26 cm	Calore superiore e inferiore	2	180 2) 4)	75-90	no
Dorare toast (9.1)	Griglia	Grill grande	3	275	5-8	no
Grigliare bistecche (9.2)	Griglia su teglia universale	Grill grande	4	275	1. lato: 10-15 2. lato: 10-16	si, 5 minuti

1) Estrarre le teglie in momenti diversi se le pietanze sono sufficientemente dorate già prima del tempo di cottura indicato.
2) Non attivare il riscaldamento rapido durante la fase di riscaldamento; vedasi il capitolo "Impostazioni - Fase di riscaldamento - Normale".
3) Spegnere il catalizzatore, v. capitolo "Impostazioni - Catalizzatore - off (procedim. attuale)".
4) Dopo aver selezionato la modalità e la temperatura attivare la riduzione dell'umidità

Classe di efficienza energetica secondo la norma EN 50304

Per le apparecchiature è stata rilevata la classe di efficienza energetica **A** secondo la norma EN 50304.
I dati rilevati sono riferiti alla funzione "Thermovent plus" senza guide estraibili FlexiClip. Il catalizzatore deve essere disattivato durante la misurazione; vedasi il capitolo "Impostazioni - catalizzatore - off (procedimento attuale)".

⚠ Per pulire l'apparecchio non utilizzare assolutamente un apparecchio a vapore.
Il vapore può giungere alle parti conduttrici di tensione e causare un corto circuito.

Frontale dell'apparecchio

Pulire immediatamente sporco e impurità dal frontale dell'apparecchio. Se sporco e impurità rimangono depositati a lungo possono risultare poi molto difficili se non impossibili da togliere e possono alterare nonché decolorare le superfici.

Per pulire il frontale si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito. Asciugare poi tutte le superfici con un panno morbido.

Tutte le superfici si graffiano facilmente. Eventuali graffi su superfici in vetro possono causarne la rottura. Se vengono a contatto con detersivi non adatti, tutte le superfici possono subire alterazioni o decolorazioni.

Evitare di danneggiare le superfici! Per la pulizia non utilizzare assolutamente

- detergenti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloruri.
- prodotti anticalcare.
- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, paste per pulire.
- solventi.
- detergenti per acciaio.
- detersivi per lavastoviglie.
- spray per forno.
- detergenti per vetro.
- spugne dure abrasive o spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti.
- gomme per eliminare lo sporco.
- raschietti di metallo taglienti.

Accessori

Teglia, teglia universale

La superficie smaltata è affinata con **PerfectClean**.

Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione al capitolo "Smalto affinato in PerfectClean".

Griglia, griglie di introduzione

La superficie cromata è affinata con **PerfectClean**.

Per la griglia e le griglie di introduzione valgono le stesse procedure di pulizia utilizzate per le superfici smaltate affinate con PerfectClean; vedi l'apposito capitolo.

Sonda termometrica

La sonda termometrica può essere lavata in lavastoviglie.

Guide estraibili FlexiClip

Non lavare le guide FlexiClip in lavastoviglie. Il grasso speciale delle guide viene rimosso.

Per la pulizia non utilizzare assolutamente

- detergenti abrasivi, ad esempio polveri o latte abrasivi, paste per pulire
- detergenti per acciaio
- spugne dure abrasive o spazzole, ad es. pagliette o spugne per i piatti.

Quando si puliscono le guide, attenzione a non rimuovere lo speciale grasso che le riveste.
Evitare di

- immergerle spesso in acqua molto calda e detersivo
- usare spray per forno
- pulire spesso i cuscinetti a sfera.

Possibilmente, pulire le guide estraibili FlexiClip dopo ogni uso.
Si evita in questo modo che i residui di sporco possano essiccarsi o bruciarsi nel corso di procedimenti di cottura successivi.

Utilizzare le guide più volte senza averle pulite tra un uso e l'altro può rendere poi più difficoltosa la pulizia.

Sporco normale

Per pulire le superfici si consiglia di usare un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito. Asciugare poi tutte le superfici con un panno morbido.

Pulire accuratamente residui di detersivi in quanto compromettono l'effetto antiaderente.

Sporco ostinato

In caso di necessità è possibile utilizzare la parte più ruvida della spugna. Per facilitare la pulizia ammollare i residui per alcuni minuti in acqua e detersivo.

Immergere per ca. 10 minuti le guide in una soluzione di acqua molto calda e detersivo per piatti.

Dopo la pulizia sulle guide estraibili si possono riscontrare delle decolorazioni o delle macchie chiare. La funzionalità delle guide rimane tuttavia qualitativamente invariata.

Attenzione:

se si cuociono dolci con farcitura molto umida, ad es. dolci alle prugne, il succo potrebbe traboccare e sporcare le guide rendendole appiccicose, quindi impedendo loro di fuoriuscire completamente.
In questo caso utilizzare comunque solo i prodotti precedentemente indicati e pulire i cuscinetti a sfera con uno spazzolino morbido.

Lubrificare le guide

Se l'effetto del grasso speciale dovesse col tempo diminuire, si consiglia di ingrassarle per mantenerne inalterate le caratteristiche.

Il grasso speciale può essere acquistato presso i rivenditori specializzati o presso il servizio di assistenza tecnica Miele.

Si raccomanda di utilizzare solo questo tipo di grasso speciale perché adatto alle alte temperature del forno.
Altri prodotti potrebbero diventare resinosi e incollare le guide.

Vano cottura

Prima di pulire il vano cottura, attendere che si sia raffreddato.
Pericolo di ustioni.

E' consigliato pulire il vano cottura dopo ogni impiego. Eventuale sporco residuo si brucia a causa dei successivi procedimenti di cottura e rende la pulizia inutilmente difficile. In casi estremi lo sporco tenace può danneggiare le superfici.

Il **vano cottura** smaltato è affinato con **PerfectClean**.

Attenersi alle indicazioni di pulizia e manutenzione al capitolo "Smalto affinato in PerfectClean".

Il colore grigio chiaro rende il vano cottura molto chiaro e offre un'ottima panoramica sulle pietanze.
È possibile quindi rilevare anche facilmente eventuale sporco di precedenti procedimenti di cottura ed eventualmente eliminarlo.

La **parete posteriore** è rivestita con **smalto catalitico** grigio scuro.
Seguire le indicazioni di pulizia descritte al capitolo "Smalto catalitico".

Per semplificare la pulizia
– rimuovere lo sportello del forno.
– smontare lo sportello nelle sue parti.
– rimuovere le guide estraibili FlexiClip
– estrarre le griglie di introduzione
– rimuovere la parete posteriore catalitica.
– abbassare la resistenza grill.

A tale scopo leggere i capitoli alle pagine seguenti.

Guarnizione, lato interno dello sportello

La guarnizione tra lato interno dello sportello e vano cottura può diventare fragile a causa dei residui di grasso e rompersi.

Pulire quindi il lato interno dello sportello e la guarnizione dopo ogni impiego usando un panno spugna pulito, acqua calda e del detersivo per stoviglie oppure un panno in microfibra umido e pulito. Asciugare poi tutte le superfici con un panno morbido.

Smalto trattato con PerfectClean

Superfici trattate con PerfectClean:

– vano cottura

– teglia

– teglia universale

Le superfici in PerfectClean presentano anche eccezionali **caratteristiche antiaderenti** e possono essere **pulite con più facilità** rispetto a qualsiasi altro smalto sinora utilizzato nei forni.

Le pietanze preparate si staccano più facilmente e lo sporco derivante da procedimenti di cottura si elimina senza difficoltà.

Per sfruttare a lungo il vantaggio dell'antiaderenza e della semplice pulizia si consiglia di seguire le seguenti **indicazioni di pulizia**.

Per quanto riguarda la pulizia e la manutenzione, le superfici trattate con PerfectClean sono paragonabili al vetro.
Le pietanze possono esser sminuzzate e tagliate su queste superfici come su comuni superfici smaltate.

Non utilizzare coltelli in ceramica sulle superfici trattate con PerfectClean poiché possono graffiarle.

⚠ Pericolo di ustionarsi.
Attendere che il vano cottura si sia raffreddato prima di pulirlo a mano.

Per garantire l'ottimo utilizzo delle teglie è importante pulire le superfici in PerfectClean dopo ogni impiego affinché le proprietà antiaderenti rimangano intatte. L'effetto peggiora se la superficie in PerfectClean rimane coperta di residui dei precedenti utilizzi. L'utilizzo continuo senza pulizia alcuna può rendere difficoltosa la successiva pulizia.

Affinché le superfici trattate con PerfectClean non vengano danneggiate evitare di utilizzare:

– detergenti abrasivi, per esempio in polvere o in crema,

– detergenti per piani di cottura in vetroceramica,

– lana d'acciaio,

– spugne abrasive come ad es. pagliette o spugne che ancora contengono residui di detergenti abrasivi,

– spray per il forno su superfici in PerfectClean ad alte temperature oppure per un lungo tempo d'azione.

– si sconsiglia di lavare tali superfici in lavastoviglie.

– si sconsiglia anche la pulizia a intervalli regolari con prodotti meccanici.

Eliminare i residui dei detergenti accuratamente con acqua pulita poiché anche questi pregiudicano l'effetto antiaderente.

In presenza di **residui di sporco normali** pulire le superfici in PerfectClean con un panno spugna, acqua calda e poco detersivo per stoviglie.
All'occorrenza è possibile usare il lato ruvido della spugnetta.
Mettendo in ammollo in acqua calda con detersivo per stoviglie i residui sulle teglie la pulizia risulterà più facile.

In caso di **sporco ostinato** è possibile che sia più difficile eliminare i residui.

Togliere le parti rivestite in smalto catalitico dal vano cottura prima di spruzzare lo spray per il forno. Lo spray danneggia lo smalto.

Far raffreddare le superfici da pulire a temperatura ambiente. Spruzzare lo spray per la pulizia del forno e lasciare agire per qualche minuto (ca. 10). Se si utilizza il prodotto specifico di Miele per la pulizia del vano forno seguire le indicazioni apposte sulla confezione; questo prodotto può agire anche per un tempo più lungo. Se necessario, dopo aver lasciato agire lo spray o il prodotto per pulire il vano cottura, utilizzare la parte ruvida di una spugnetta.

In caso di necessità ripetere queste fasi.

Dopo aver applicato lo spray per il forno pulire le superfici con acqua e asciugarle.

Per **residui attaccati** è possibile utilizzare anche un raschietto per vetro o una paglietta in acciaio.

Le superfici possono essere pulite accuratamente con i prodotti descritti.

Se la superficie affinata con PerfectClean dovesse essere stata danneggiata a causa di un uso scorretto, le proprietà antiaderenti e la facilità nella pulizia rimangono sempre ottimali.

Attenzione:

– Residui di sporco come succo di frutta oppure impasto per torta si eliminano più facilmente se il vano cottura è ancora caldo.

– Il trabocco di succhi di frutta o residui di arrosto può generare decolorazioni permanenti o punti opachi che però non pregiudicano le proprietà antiaderenti della superficie in questione. Non provare a eliminare in ogni caso queste macchie.
Utilizzare solo i prodotti e i metodi indicati.

Smalto catalitico

La parete posteriore è rivestita in smalto catalitico grigio scuro.
A temperature elevate questo rivestimento si pulisce autonomamente da spruzzi di olio e grassi. Più alta è la temperatura, più efficace è il procedimento.

Lo smalto catalitico perde le proprietà autopulenti a causa di
– prodotti abrasivi,
– spazzole o spugne abrasive,
– spray per il forno.
Per questo motivo si consiglia di estrarre le parti smaltate dal vano cottura prima di pulire superfici in PerfectClean con uno spray per il forno.

Il rivestimento catalitico non ha comunque alcun effetto per **residui di spezie, schizzi di zucchero e sporco similare**. Questo tipo di sporco deve essere eliminato manualmente. In questo caso smontare le parti.
Per la pulizia utilizzare acqua calda, a cui viene aggiunta qualche goccia di detersivo, e una spazzola morbida.

Eliminare **schizzi di grassi e di olio** dal rivestimento catalitico riscaldando il vano cottura. A questo proposito:

- estrarre gli accessori dal vano cottura.
- Eliminare lo sporco più grosso dal vano cottura e dall'interno dello sportello prima di avviare il procedimento di pulizia. In questo modo lo sporco non si brucia.
- Scegliere la modalità "Thermovent plus".
- Impostare la temperatura più alta.

Far funzionare il forno per circa 1 ora. La durata dipende dal grado dello sporco.

È possibile far disattivare il procedimento automaticamente.

Se il rivestimento catalitico è sporco di olio o grassi, durante il procedimento di pulizia è possibile che nel vano cottura si depositi una patina di grasso.

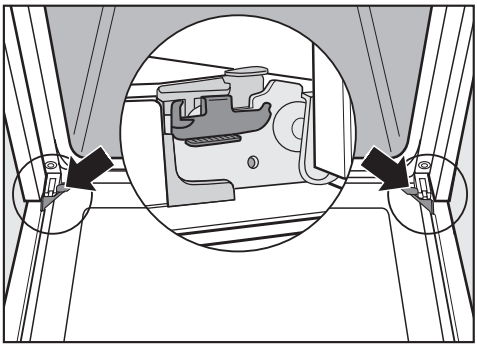
- Pulire infine le superfici in PerfectClean e la parte interna dello sportello.

A ogni successivo utilizzo del forno, con le alte temperature svanisce anche lo sporco ancora presente.

Se il rivestimento catalitico delle parti dovesse essere diventato inefficace a causa dello sporco ostinato oppure del trattamento scorretto è possibile richiedere le parti in sostituzione presso i rivenditori specializzati o l'assistenza tecnica Miele autorizzata.

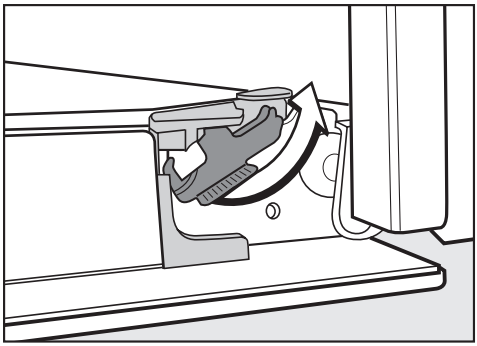
Rimuovere lo sportello

Lo sportello del forno è collegato alle cerniere con dei fissaggi.



Prima che lo sportello possa essere sganciato da tali fissaggi, sbloccare le staffe d'arresto situate sulle due cerniere.

- Aprire lo sportello completamente.



- Sbloccare le staffe d'arresto sulle due cerniere, ruotandole. Ruotare allo scopo le staffe d'arresto fino alla battuta percettibile in posizione obliqua.
- Chiudere lo sportello fino alla battuta d'arresto.

Non sganciare lo sportello dai fissaggi quando è in posizione orizzontale. I fissaggi possono "saltare" e danneggiare l'apparecchio. Pericolo di ferirsi.

- Afferrare lo sportello lateralmente e sganciarlo dai fissaggi dall'alto.

Non sollevare lo sportello dalla maniglia. La maniglia potrebbe rompersi e lo sportello danneggiarsi.

Accertarsi che lo sportello non si inclini mentre lo si smonta.

Smontare lo sportello

Lo sportello è composto da tre lastre di vetro ed è dotato di fessure in alto e in basso.

Durante il funzionamento l'aria viene convogliata all'interno dello sportello per raffreddare il vetro frontale.

Se tra le lastre di vetro dello sportello dovessero esserci residui di sporco, è possibile smontarlo per pulirlo all'interno.

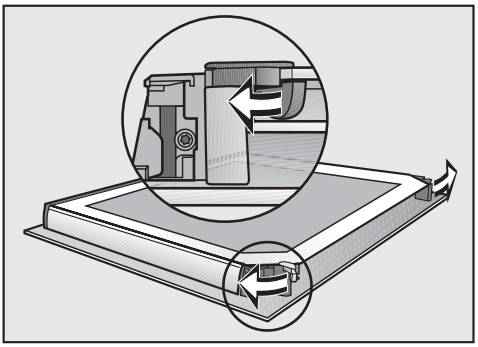
Per la pulizia delle lastre di vetro attenersi alle stesse indicazioni valide per il frontale dell'apparecchio.
Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne o spazzole ruvide e raschietti in metallo. Graffiano la superficie. Eventuali graffi possono causare la rottura del vetro.

Non usare spray per forno. La superficie dei profili in alluminio si danneggia.

Maneggiare con cura le lastre smontate affinché non si rompano.

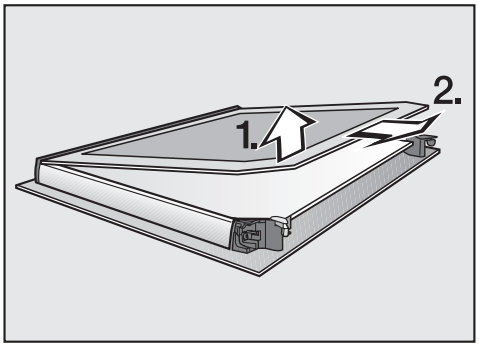
Smontare lo sportello prima di scomporlo.

- Adagiare il lato esterno dello sportello su una base morbida (p.es. uno strofinaccio) per evitare che si graffi. Si consiglia di appoggiare in piano lo sportello facendo quindi sporgere la maniglia dal tavolo.

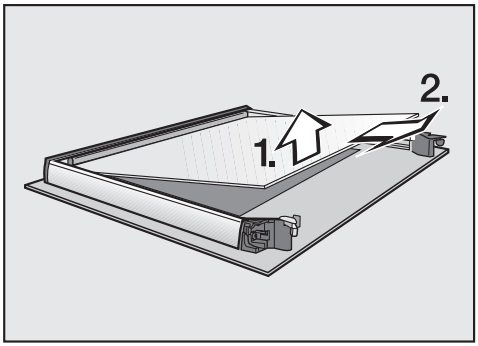


- Aprire i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'esterno.

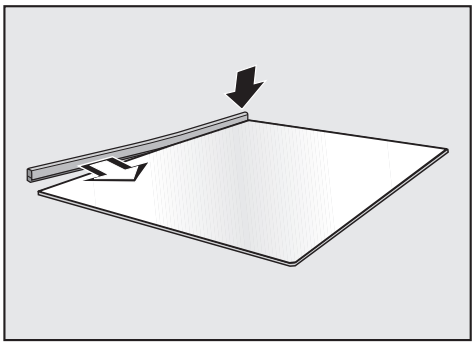
La lastra interna e quella centrale possono ora essere rimosse.



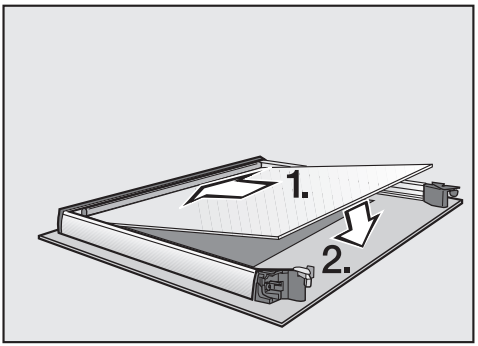
- Sollevare **leggermente** il vetro interno e estrarlo dal profilo in plastica.



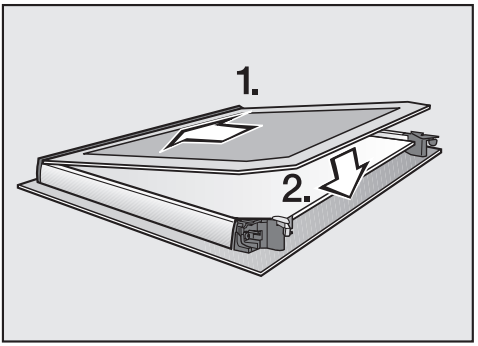
- Sollevare leggermente il vetro centrale e estrarlo con la guarnizione.
- Rimuovere la guarnizione dalla lastra.
- Pulire i vetri e i singoli componenti. Usare un panno spugna, detergente per stoviglie e acqua calda o un panno in microfibra umido. Asciugare tutti i pezzi con un panno morbido.
- Riassemblare lo sportello.



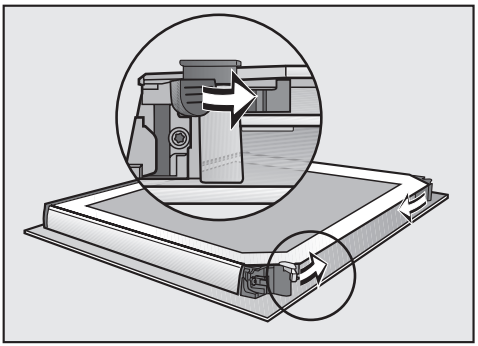
- Fissare la guarnizione.



- Rimontare il vetro centrale con la guarnizione.

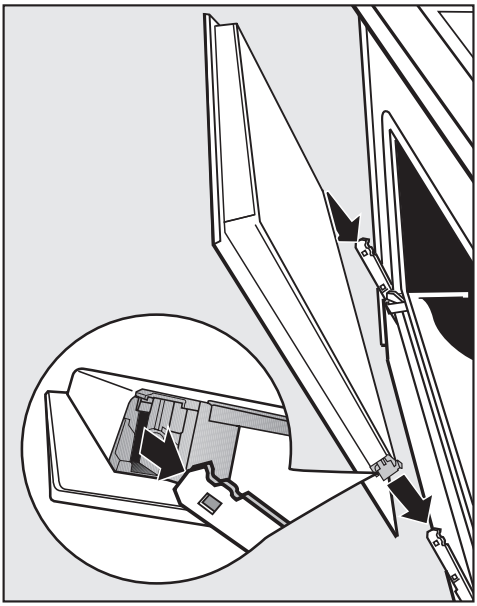


- Infilare nel profilo in plastica il vetro interno e adagiarlo tra i dispositivi di blocco.
  Il marchio "Miele" deve essere capovolto.



- Richiudere i dispositivi di blocco delle lastre di vetro ruotandoli verso l'interno.

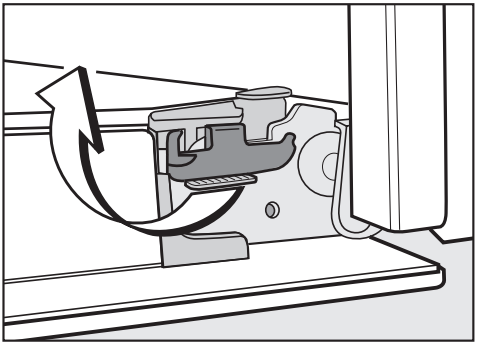
Rimontare lo sportello



■ Afferrare lo sportello lateralmente e fissare le cerniere sui fissaggi.

Accertarsi che lo sportello non sia in posizione obliqua.

■ Aprire lo sportello completamente.

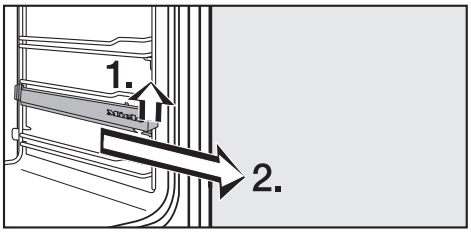


■ Bloccare di nuovo le due staffe d'arresto mediante rotazione. Allo scopo ruotare le staffe d'arresto fino alla battuta in posizione orizzontale.

Le staffe devono essere assolutamente bloccate dopo le operazioni di pulizia. Altrimenti lo sportello potrebbe cedere e danneggiarsi.

Rimuovere le guide estraibili FlexiClip

Le resistenze di riscaldamento devono essere spente e fredde. Pericolo di ustionarsi.

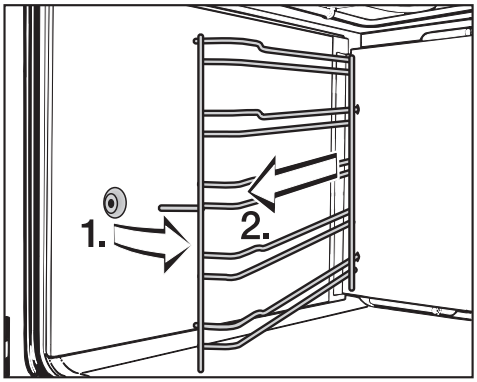


- Sollevare la parte anteriore delle guide FlexiClip e sfilarle dalla griglia di introduzione.

Per **montarle** consultare il capitolo "Dotazione". Rimontare con cura i singoli componenti.

Estrarre le griglie di introduzione

Le resistenze di riscaldamento devono essere spente e fredde. Pericolo di ustionarsi.



- Estrarre dal foro anteriore le griglie di introduzione e rimuoverle dal vano.

Per **il montaggio** seguire la procedura in ordine inverso. Rimontare con cura i singoli componenti.

Rimuovere la parete posteriore

Le resistenze di riscaldamento devono essere spente e fredde. Pericolo di ustionarsi.

La parete posteriore può essere eventualmente rimossa per pulirla se è particolarmente sporca.

Attenersi alle indicazioni relative alla cura e alla pulizia dello smalto catalitico.

- Estrarre le griglie di introduzione.
- Svitare le quattro viti negli angoli della parete posteriore e estrarla.

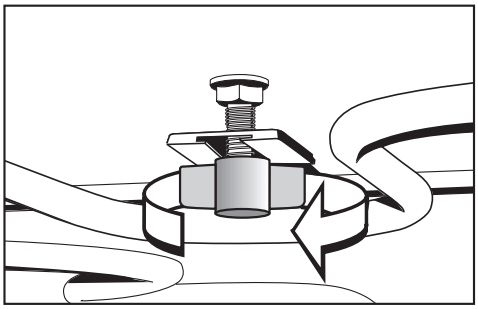
Il forno non può essere utilizzato senza parete posteriore. Pericolo di ferirsi!

Per **il montaggio** seguire la procedura in ordine inverso. Rimontare con cura i singoli componenti.

Abbassare la resistenza di riscaldamento calore superiore/ grill

Le resistenze di riscaldamento devono essere spente e fredde. Pericolo di ustionarsi.

- Estrarre le griglie di introduzione.



- Allentare il dado a farfalla e abbassare la resistenza.

Non abbassare la resistenza agendo con forza Può danneggiarsi. Quando si pulisce il cielo del vano cottura fare attenzione che non si danneggi l'antenna della sonda termometrica situata al centro della resistenza.

Per **il montaggio** seguire la procedura in ordine inverso.

Fissare con cura il dado a farfalla.

Rimontare con cura i singoli componenti.

Decalcificare

Per decalcificare la macchina usare esclusivamente il prodotto specifico per la decalcificazione. E' stato studiato espressamente per ottimizzare questo tipo di operazioni. Il decalcificante può essere acquistato presso il servizio di assistenza Miele. Altri prodotti danneggiano l'apparecchio.

Rispettare sempre il rapporto di miscelazione del prodotto decalcificante altrimenti l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

Pulire il vano cottura dopo la decalcificazione per eliminare i residui del prodotto.

Momento di avvio del procedimento di decalcificazione

È possibile eseguire il procedimento di decalcificazione in qualsiasi momento.

Dopo un numero preciso di procedimenti di cottura verrà automaticamente richiesto all'utente di decalcificare il forno affinché il funzionamento sia sempre ineccepibile.

Procedimento di decalcificazione (panoramica)

Il procedimento di decalcificazione dura circa 90 minuti e si svolge in diverse fasi:

① preparare il procedimento di decalcificazione

② aspirare il liquido di decalcificazione

③ fase d'azione

④ risciacquo 1

⑤ risciacquo 2

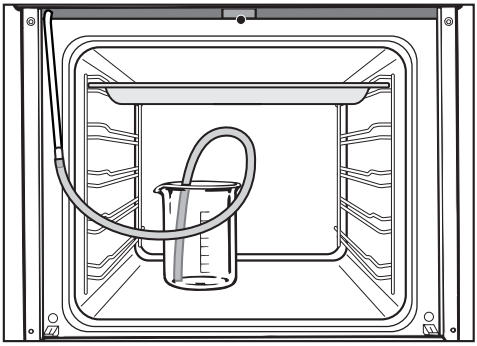
⑥ risciacquo 3

⑦ evaporazione acqua residua

Preparare il procedimento di decalcificazione

- Sciogliere una pastiglia di decalcificante in ca. 600 ml di acqua di rubinetto fredda.
- Introdurre la teglia universale al livello più alto per raccogliere il liquido decalcificante dopo il procedimento.

Per non dovere tenere il contenitore con il liquido decalcificante sotto il tubo di aspirazione, è in dotazione un tubo in plastica con fermo (ventosa).



- Infilare un'estremità del tubo con il tubo di aspirazione. Introdurre fino in fondo nel contenitore con il liquido decalcificante l'altra estremità del tubo e fissarlo al contenitore con la ventosa.
- Chiudere lo sportello.

Eseguire decalcificazione

- Selezionare la voce di menù "Decalcificazione".
- Avviare l'aspirazione con OK.

È possibile seguire questo procedimento tramite l'indicazione a segmenti. Il rumore della pompa di aspirazione è chiaramente percettibile.

La quantità di liquido aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Nel contenitore rimane quindi un residuo. Rabboccare comunque il contenitore con ca. 300 ml di acqua dato che durante la fase di azione l'apparecchio aspirerà altra acqua.

Dopo l'aspirazione del liquido decalcificante

– viene visualizzato "Tempo d'azione". Il procedimento di attivazione dura ca. 60 minuti.
– è possibile seguire il tempo residuo della fase d'azione.

All'incirca ogni 5 minuti viene aspirato un po' di liquido. Per un momento si sentirà il rumore della pompa.

Durante il processo di decalcificazione l'illuminazione del vano cottura e le ventole di raffreddamento rimangono accese.

Al termine della decalcificazione il sistema deve essere pulito da residui di liquido decalcificante.

Sul display appaiono le relative indicazioni.

Per pulire il sistema, per tre volte viene aspirato e convogliato attraverso le condutture ca. 1 l di acqua raccolta nella teglia universale.

- Estrarre la teglia universale con il liquido, vuotarla e introdurla nuovamente al livello più alto.
- Togliere il tubo di plastica, rabboccare il contenitore con ca. 1 l di acqua fresca, sistemarlo nel vano cottura introdurre nuovamente nel contenitore il tubo e fissarlo.
- Avviare il primo risciacquo.
- Ripetere il risciacquo per due volte.

Prima di avviare il secondo e il terzo ciclo di risciacquo vuotare la teglia universale.

Dopo il terzo ciclo di risciacquo viene eliminata l'acqua residua dal sistema.

Prima dell'evaporazione dell'acqua residua, togliere dal vano cottura il tubo di plastica e il contenitore.

Per evaporare l'acqua residua il forno viene riscaldato. È possibile seguire il tempo residuo sul display.

Attendere che il vano cottura si sia raffreddato prima di pulirlo a mano. Pericolo di ustionarsi.

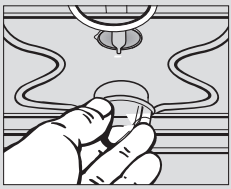
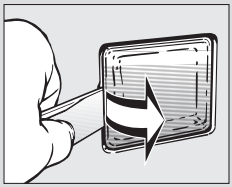
- Togliere la teglia universale con il liquido raccolto e pulire l'apparecchio freddo da eventuali depositi di condensa e residui del liquido decalcificante.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è asciutto.

La maggior parte dei guasti o delle anomalie che si possono verificare durante l'uso quotidiano può essere eliminata personalmente. La seguente panoramica è di supporto all'utente.
Qualora non fosse possibile trovare la causa di un guasto o eliminarlo, rivolgersi all'assistenza tecnica.

⚠ Lavori di installazione e manutenzione devono essere eseguiti da personale autorizzato dal produttore.
A causa di lavori o riparazioni non correttamente eseguiti, possono crearsi pericoli gravi per l'utente. La casa produttrice non risponde di questo tipo di danni.

Problema	Causa e rimozione
Il display è oscurato.	– Verificare se l'orologio è impostato in modo da non visualizzare l'ora (v. capitolo "Impostazioni - Orologio - Visualizzazione"). – Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
Il forno non diventa caldo.	– Controllare se è attivo il blocco. – Controllare se è attivata la modalità fiera (vedasi il capitolo "Impostazioni - rivenditori"). – Verificare se l'interruttore principale dell'impianto elettrico è disinserito. Rivolgersi a un elettricista qualificato oppure all'assistenza tecnica.
Dopo un procedimento di cottura si sente un rumore di funzionamento.	Dopo un procedimento di cottura la ventola di raffreddamento rimane accesa (v. capitolo "Impostazioni - Ventola di raffreddamento").

Problema	Causa e rimozione
La luce superiore del vano cottura è difettosa. 	■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica: estrarre la spina dalla presa oppure disinserire i fusibili dell'impianto della casa. ■ Per smontare la copertura della lampadina ruotarla un quarto di giro verso sinistra e tirarla verso il basso. ■ Sostituire la lampada alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Inserire nuovamente la copertura e bloccarla ruotandola verso destra. ■ Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.
La luce laterale del vano cottura è difettosa. 	■ Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica: estrarre la spina dalla presa oppure disinserire i fusibili dell'impianto della casa. ■ Estrarre le griglie di introduzione. ■ Con l'apposita leva in dotazione sganciare il vetro della lampada dal telaio. ■ Sostituire la lampada alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Premere la copertura della lampada nell'incastro e rimontare la griglia di introduzione. ■ Allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.

Problema	Causa e rimozione
La torta o i biscotti non sono ancora cotti in base ai tempi indicati nella tabella per la cottura dei dolci.	– Verificare se è stata impostata la temperatura adeguata. – Controllare se è stata modificata la ricetta. L'aggiunta di liquidi e uova richiede un tempo più lungo dovuto all'impasto più umido.
Torte o altri prodotti da forno presentano differenze nella doratura.	La doratura presenta sempre una certa differenza. Verificare in caso di forte differenza di doratura se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano di introduzione corretti. Con Calore superiore e inferiore anche il materiale e il colore della forma giocano un ruolo importante. Forme chiare, riflettenti non sono particolarmente adatte.
Lo smalto catalitico presenta macchie di ruggine.	Quando si arrostiscono delle pietanze sulla griglia, capita che le spezie impiegate vengano trasportate dalla corrente d'aria e si depositino sulle pareti interne. Queste macchie non vengono eliminate dalla catalisi; possono essere eliminate con acqua calda, detersivo e una spazzola morbida.
Sul display appare l'indicazione "Raggiunta max. durata di funzionamento".	E' stato attivato lo spegnimento di sicurezza. Il forno è nuovamente pronto per l'uso spegnendolo e riaccendendolo.
Il forno si è spento da solo dopo un procedimento di cottura.	Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico, se al termine di un programma automatico o di un procedimento di cottura con dispositivo automatico di spegnimento entro un tempo determinato non si effettua alcuna operazione. Il forno è subito pronto per l'uso quando lo si riaccende.
Sul display appare un codice guasto: F + cifre	In presenza di codici guasto chiamare il servizio di assistenza.

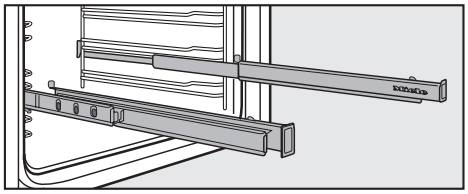
Servizio Clienti

Per eventuali interventi e riparazioni rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato Miele chiamando il numero indicato sul retro di copertina. Comunicare sempre modello e Fabr.-Nr. dell'elettrodomestico, riportati sulla targhetta dati.

La targhetta dati è visibile a sportello aperto sulla cornice del vano cottura.

Miele ha sviluppato una serie di accessori e prodotti per la pulizia e la manutenzione che integrano armoniosamente la gamma degli apparecchi.
I prodotti possono essere ordinati via internet, o acquistati presso il servizio di assistenza (vedi retro) o il rivenditore specializzato Miele.

Guide estraibili FlexiClip



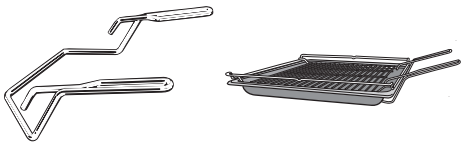
Oltre alle guide estraibili FlexiClip è possibile montare nel vano cottura anche ulteriori guide.

Teglia, teglia universale, griglia

E' possibile ordinare ulteriori teglie o griglie.

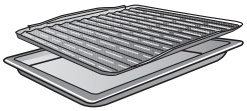
Al momento dell'ordine indicare assolutamente il modello di apparecchio al quale sono destinati.

Maniglia speciale



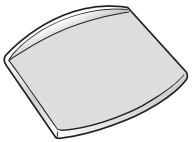
Questa maniglia serve per estrarre la teglia universale e la griglia.

Inserto antischizzo



L'inserto viene sistemato nella teglia universale.
Durante la cottura al grill o quando si arrostisce l'inserto impedisce che il liquido derivante dalla cottura possa bruciarsi e possa invece essere riutilizzato.
La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

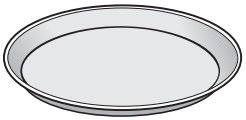
Pietra di cottura



Con la pietra di cottura si ottengono risultati ottimali per pietanze che devono avere una base ben cotta come pizza, Quiche, pane, panini, impasti salati o similari.
La pietra di cottura è realizzata in ceramica resistente al calore ed è vetrificata.
Si appoggia sulla griglia.
Per disporvi o prelevare le pietanze alla pietra è allegata una paletta in legno non trattato.

Accessori su richiesta

Piatto per pizza



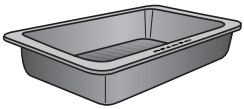
La forma rotonda è adatta per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o cottura di torte o pizza surgelate.
La superficie smaltata è affinata con PerfectClean.

Casseruole

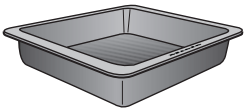
La casseruola, a differenza di altre, può essere inserita direttamente nella griglia di introduzione. E' dotato di una protezione antiestrazione come le teglie.
Le casseruole hanno un rivestimento antiaderente.

Esistono due tipi di casseruola che si differenziano nella profondità.
Al momento dell'acquisto indicare il modello:

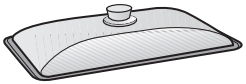
– HUB 5000-M (profondità: 22 cm)

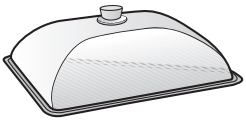


– HUB 5000-XL (profondità: 35 cm)



Coperchio





Alle casseruole è abbinato anche il relativo coperchio.

Quando si ordina un coperchio indicare la profondità della casseruola.

Pareti laterali e lamiera del cielo rivestite in smalto catalitico

Le pareti laterali vengono applicate dietro le griglie di inserimento e proteggono le pareti del vano cottura dallo sporco.

La lamiera del cielo del forno viene applicata sopra la resistenza del calore superiore.

Al momento dell'ordine indicare assolutamente il modello di apparecchio al quale sono destinati.

Panno in microfibra Miele

Il panno in microfibra è adatto per eliminare leggere tracce di sporco e impronte di mani.

Spray per forno Miele

Lo spray è adatto per eliminare sporco ostinato. Non è necessario riscaldare il forno.

L'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica deve essere effettuato da personale tecnico qualificato e specializzato, nel rispetto delle disposizioni nazionali vigenti e delle disposizioni emanate dalla locale azienda elettrica.

Operazioni di installazione e di manutenzione o riparazioni eseguite in maniera non corretta possono provocare seri rischi all'utente per i quali la casa produttrice non si assume alcuna responsabilità.

L'elettrodomestico deve essere allacciato a un impianto elettrico realizzato a regola d'arte e nel rispetto delle norme vigenti.

E' consigliato **l'allacciamento mediante presa** (ai sensi delle indicazioni VDE 0701) per facilitare eventuali interventi del servizio di assistenza.

Qualora la presa non fosse più raggiungibile o è previsto **l'allacciamento fisso** è necessario predisporre un dispositivo di stacco per ogni polo.

Valgono come dispositivi di separazione gli interruttori con un'apertura di contatto di almeno 3 mm quali interruttori LS, valvole e teleruttori (EN 60335).

I dati necessari per **l'allacciamento** si trovano sulla **targhetta dati** che, aprendo lo sportello, è visibile sulla cornice frontale.
Questi dati devono corrispondere a quelli della rete elettrica.

Anche quando si richiede l'intervento di un rivenditore Miele indicare sempre la tensione nonché la definizione del modello e il numero di fabbricazione.

Modificando l'allacciamento o se è necessario sostituire il cavo di allacciamento usare sempre un cavo del tipo H 05 VV-F o H 05 RR-F con sezione adeguata.

Forno

Il forno è dotato di serie di un cavo di allacciamento a tre fili lungo ca. 1,7 m con spina per corrente alternata 50 Hz, 230 V.

La protezione è di 16 A.
La presa deve essere dotata di opportuni sistemi di protezione.

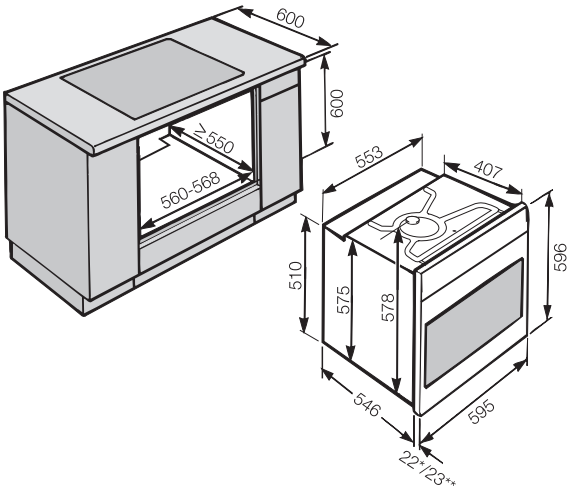
Potenza assorbita max: v. targhetta dati.

Schemi d'incasso

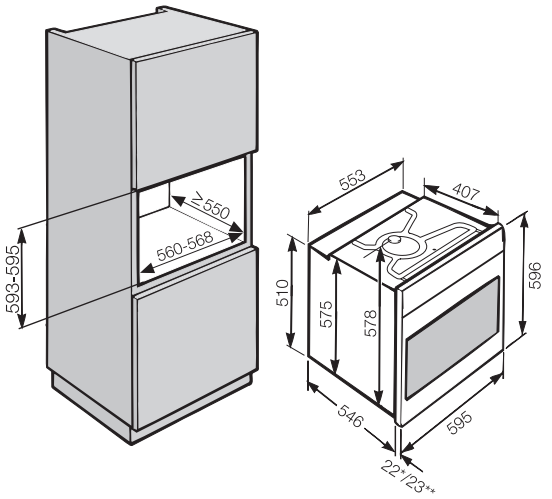
Le misure sono espresse in "mm".

Dimensioni dell'apparecchio e della nicchia

Incasso in un mobile base

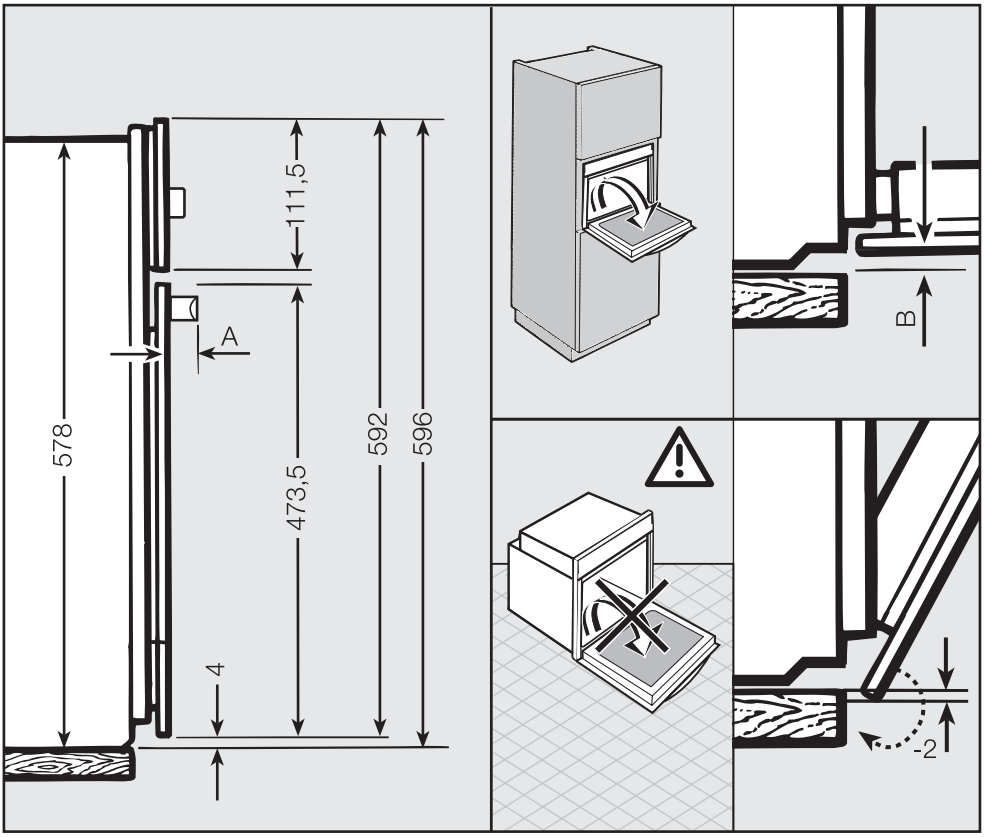


Incasso in un mobile a colonna



* Apparecchi con frontale in vetro
** Apparecchi con frontale in metallo

Misure dettagliate del frontale dell'apparecchio



A H 5681: 47,5

B Apparecchi con frontale in vetro: 2,2
Apparecchi con frontale in metallo: 1,2

Incasso del forno

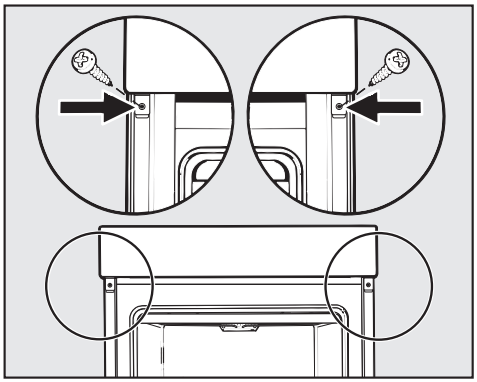
⚠ L'apparecchio deve essere messo in funzione solo quando è incassato.

Non montare listelli per la protezione contro il calore lungo le pareti laterali della nicchia del mobile. Impedirebbero l'afflusso di aria che serve per raffreddare l'apparecchio.

Quando si incassa l'apparecchio non sollevarlo utilizzando la maniglia. Lo sportello potrebbe danneggiarsi.

Staccare la presa dalla rete elettrica.

- Allacciare il forno alla rete elettrica.
- Infilare il forno nella nicchia e registrarlo.



- Aprire lo sportello e avvitare l'apparecchio alle pareti laterali del mobile con due viti.

Miele

Il Servizio Clienti mette automaticamente in contatto il consumatore con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per prenotare il collaudo gratuito degli elettrodomestici o richiedere un intervento. Gli operatori Miele sono inoltre a disposizione per qualsiasi consulenza sui nostri prodotti e servizi.

Gli operatori specializzati Miele sono a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti e per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione. Il servizio è attivo dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 17.00.

Contact Center
899-809050
Lunedì - Venerdì ore 9 -17
Da rete fissa Telecom 22,93 cent/min + 10,33 cent alla risposta; da altre reti rivolgersi al proprio operatore. Richiedere eventualmente l'abilitazione al gestore telefonico.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Salvo modifiche / 22 / 4810 M.-Nr. 07 837 370 / 03

(H 5681 B)

CE